

くら寿司最長サイズのネタが登場!
食欲の秋を彩る、“贅沢&豪華&豪快”の競演!!
「秋の豪華寿司フェア」
～10月5日(金)より期間限定にて開催!!～

回転寿司チェーン「無添 くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、10月5日(金)から10月11日(木)まで、全国の「無添 くら寿司」にて「秋の豪華寿司フェア」を開催いたします。



「秋の豪華寿司フェア」

本フェアは、食欲の秋にぴったりな「贅沢&豪華&豪快」をテーマに、大人気商品「熟成 大とろ(一貫)」をはじめとする、この期間でしか食べられない豪華ラインアップとなりました。

「贅沢びんちょう赤身 三種盛り」は、脂がしっかり乗りながらも、さっぱりとした味わいが特徴の「びんちょうまぐろ」を使用。その「びんちょうまぐろ」の旨さをさらに引き立てる「うに」「鉄火」「いくら」をトッピングしました。どれも「主役級」のお寿司が一度に三貫も味わえる、贅沢でお得な一皿となっています。

そして、本フェアでは、くら寿司のネタで最長サイズを誇る「厳選あぶりとろけるあなご」が登場します。シャリを包みこむのは、シャリを巻き込んでも更に余る、「あなご」。食べ応えや見た目の華やかさはもちろん、提供前に店内で炙ることで、表面は香ばしく、ふわふわと柔らかい身の食感も楽しめます。

いずれの商品もくら寿司自慢の「健康黒酢のシャリ」がお寿司の旨さをさらに引き立てます。是非この機会にお召し上がりください。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】
株式会社 くらコーポレーション 広報宣伝部
TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

《販売概要》

商品名 / 価格: 「秋の豪華寿司フェア」

※全国の「無添くら寿司」(413 店舗、10 月 3 日現在)にて、期間限定販売



「熟成 大とろ(一貫)」
／税込 216 円

厳選したまぐろの『極上部位』を使用。口に入れた瞬間にとろける、大人気の逸品です。



「贅沢びんちょう赤身 三種盛り」
／税込 216 円

脂が乗りながらも、あっさりとした味わいが特徴の、びんちょうまぐろに、うに・鉄火・いくらを乗せました。どれも「主役級」のお寿司が一度に三貫も味わえる、お得な一皿です。



「厳選あぶりとろけるあなご」
／税込 216 円

シャリを覆い隠すのは、くら寿司最長サイズを誇るあなご。食べ応えと見た目の華やかさを兼ね備えた、この期間でしか楽しめない一品です。

提供前に店内で炙ることで、表面は香ばしく、ふわふわと柔らかいあなごの身を楽しめます。

■期間限定 SNS キャンペーンについて

10月5日(金)～11日(木)の期間中、くら寿司公式Facebook、Twitterにおいて総額10万円分のお食事券が当たるキャンペーンを実施。くら寿司お食事券5,000円分が20名様に当たります。詳しくは、くら寿司公式Facebook、Twitterをご覧ください。



■「健康黒酢のシャリ」について

くら寿司では、創業以来、ネタ同様“シャリ”にもこだわってまいりました。シャリに使用するオリジナルの寿司酢は、自社センターで製造し、毎日店舗へ届けています。この寿司酢は、創業者の田中自らがこだわり抜き、独自の製法で作られる門外不出のレシピです。1977年の創業以来、41年もの間、門外不出・不変だった当社自慢のレシピで作られるシャリを、この度進化させることを決意いたしました。2018年7月27日より、「黒酢」を使用した「健康黒酢のシャリ」を全てのお寿司に使用しております。

黒酢は、酢酸・クエン酸・アミノ酸が多く含まれており、健康維持や美容に役立つとされていますので、健康を意識されるお客様にはピッタリの食材です。また、黒酢を使用することで、風味、深み、コクが加わり、くら寿司伝統のシャリの旨さが向上し、お寿司もさらに美味しくなりました。