

回転寿司人気ネタ「まぐろ」「サーモン」がとにかく“とろける!!”1週間!!

「とろとサーモンフェア」
～10月19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19日(金)から10月25日(木)まで、全国の「無添 くら寿司」にて「とろとサーモンフェア」を開催いたします。



「とろとサーモンフェア」

本フェアは、“とろける”をテーマに、回転寿司の人気ネタ「まぐろ」「サーモン」の“とろ”を厳選した、この秋にぴったりな豪華ラインアップでお届けします。

「極厚 熟成 中とろ(一貫)」は、ミナミマグロの中とろ部分から、より脂乗りの良い皮目から4cmまでの部位を原料として厳選。さらに、熟成加工し、店内手切りで、定番商品の「中とろ」の約2倍、くら寿司史上『驚きの極厚』にてご提供します。脂身と赤身のバランスが絶妙で、脂の旨みや甘さがご堪能いただける一皿となっています。「豪華サーモンとろ 三種盛り」は、大とろサーモン・背とろたたき・サーモンとろ軍艦の3種のとろをご提供。特に「背とろたたき」はアトランティックサーモンを使用。脂質は15パーセント以上、まさしく大トロ並みに「とろ」ける逸品です。「厳選とろ三種盛り」は、中とろ・ビントロいくら添え・ゆず漬けビントロと、3種の「とろ」が一度に味わえる一皿です。

そして、本フェアでは、他にも、活きメのあなごを店内炙りでご提供する「あぶりとろけるあなご(一貫)」、 「極旨厚切りサーモン」、「【天然】国産本まぐろ上赤身」、「大粒いくら(一貫)」「ぷちずし」など、今しか食べられない期間限定商品を数多くご用意しております。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、この機会にご賞味ください。

【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: 「とろとサーモンフェア」

※全国の「無添くら寿司」(414 店舗、10 月 17 日現在)にて、期間限定販売



「極厚 熟成 中とろ(一貫)」 / 税込 216 円



「豪華サーモンとろ 三種盛り」 / 税込 216 円



「厳選とろ三種盛り」
/税込 216 円



「極旨厚切りサーモン」
/税込 108 円



「【天然】国産本まぐろ上赤身」
/税込 108 円



「あぶりとろけるあなご(一貫)」
/税込 216 円



「大粒いくら(一貫)」
/税込 108 円



「ぶちずし」 / 税込 108 円

■期間限定 SNS キャンペーンについて

10月19日(金)～25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。