

人気の“赤えび”をいくら添えて贅沢に!しかも100円!!

1皿で3種のネタが味わえる大人気の“3種盛り”も!!

「赤えびと三種盛りフェア」

～11月2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、11月2日(金)から11月8日(木)まで、全国の「無添 くら寿司」にて「赤えびと三種盛りフェア」を開催いたします。



「赤えびと三種盛りフェア」

本フェアは、天然ものの肉厚赤えびを使用した「赤えび いくら添え(一貫)」、そして1皿で3種のネタが味わえる大人気の3種盛り「豪華サーモンとまぐろ三種盛り」「厚切りビントロ三種盛り」を販売します。

「赤えび いくら添え(一貫)」は、アルゼンチン産の厳選した“天然赤えび”を丸々一尾使用。ボリュームたっぷりの肉厚な身は、食べた瞬間に、天然ものならではの自然な甘みが口いっぱいに広がります。また今回は特別に、いくらを添え、さらに贅沢な一貫となっています。「豪華サーモンとまぐろ三種盛り」は、回転寿司の大人気ネタ、まぐろとサーモンが一度に味わえる1皿です。厚切りにカットしたアトランティックサーモン、くら寿司自慢の熟成まぐろ、そして、まぐろとサーモンの両方が一度に味わえる軍艦と、バラエティに富んだ商品です。「厚切りビントロ三種盛り」は、脂の乗ったビンチョウマグロを贅沢に厚切りにして使用。一貫はそのまま、一貫はゆず漬でさっぱりと、そしてもう一貫は魚介だし・合わせ酢・しょうゆなどをブレンドしたくら寿司特製“石澤ドレッシング”と、3種類の味わい方を堪能できる1皿です。

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。

＜販売概要＞

商品名：「赤えびと三種盛りフェア」

※全国の「無添くら寿司」(415 店舗、10 月 31 日現在)にて、期間限定販売



「赤えび いくら添え(一貫)」 / 税込 108 円

アルゼンチン産の“天然赤えび”を丸々一尾使用。ボリュームたっぷりの肉厚な身は、食べた瞬間に、天然ならではの自然な甘みが口いっぱいに広がります。今回は特別に、いくらを添えた贅沢な一貫！！



「豪華サーモンとまぐろ三種盛り」 / 税込 216 円

回転寿司の大人気ネタ、“まぐろ”と“サーモン”が一度に味わえる 1 皿。厚切りにカットしたアトランティックサーモン、くら寿司自慢の熟成まぐろ、まぐろとサーモンの両方が一度に味わえる軍艦とバラエティに富んだ商品！！



「厚切りビントロ三種盛り」 / 税込 216 円

脂の乗ったビンチョウマグロを贅沢に厚切りにして使用。一貫はそのまま、一貫はゆず漬けでさっぱりと、そしてもう一貫は魚介だし・合わせ酢・しょうゆなどをブレンドしたくら寿司特製“石澤ドレッシング”と、3 種類の味わい方を堪能できる 1 皿！！

■期間限定 SNS キャンペーンについて

11月2日(金)～8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。