

酸化防止剤
無添加

くら寿司で“海鮮バル気分”!?
「ワイン」と「お寿司」のマリアージュ!!
国産「有機ワイン(白)」

～11月2日(金)よりくら寿司全店舗にて販売開始!!～

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、「有機ワイン(白)」を、11月2日(金)から「無添 くら寿司」全店舗での販売を開始いたします。



昨今、お寿司とワインのマリアージュを楽しむ方が非常に増えており、当社にも「ワインをおいてほしい」との要望をいただいております。一部店舗で先行販売したところ、国産ワインとお寿司の食べ合わせの良さからご好評いただき、ご要望にお応えしての全国販売となりました。

「有機ワイン(白)」は、有機栽培果汁のみを使用。国内の工場で醸造する事で、安定した味わいの商品製造を実現。ほどよい酸味と甘みのバランスが心地よく、フルーティーで爽やかな、すっきりとした後味が特徴です。お寿司のネタ本来の味わいを損なわないので、様々なメニューに合わせお楽しみ頂けますが、特にえんがわ・鯛・マヒマヒ・サーモンなどの白身魚や、赤貝・ホタテ・つぶ貝などの貝類とよく合います。また、あぶりチーズサーモンなどのチーズソースを使用した炙り寿司や、「スパラッティ」などチーズを使用したサイドメニュー、さらにはチーズケーキ・完熟アップルマンゴーなどのスイーツとの相性も良く、おすすめです。

普段ワインを飲めない方でも飲みやすく、ぶどう本来の味わいをお楽しみ頂ける、お寿司と相性抜群のワインです。くら寿司自慢のお寿司の旨さをさらに引き立てます。また、四大添加物(化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料)無添加に加え、酸化防止剤も無添加。是非、この機会にご賞味ください。

◀販売概要▶

商品名 / 価格 : 「有機ワイン(白)」 / 380 円(税込 410 円)

※全国の「無添くら寿司」(415 店舗、10 月 31 日現在)にて販売



「有機ワイン(白)」 / 380 円(税込 410 円)

■くら寿司で楽しめるアルコール飲料



「生ビール」 / 463 円(税込 500 円)



「冷酒無添蔵」 / 580 円(税込 626 円)



「ハイボール」 / 350 円(税込 378 円)

※【飲酒運転禁止・未成年の飲酒禁止】お車を運転されるお客さま、20 歳未満のお客さまへのアルコール類の販売は固くお断りさせていただきます。

※「有機ワイン(白)」 「冷酒無添蔵」 「ハイボール」は、一部店舗で価格が異なります

■新発売「ミックスジュース」 / 150 円(税込 162 円)



8 種の果物の果汁(ぶどう、りんご、もも、マンゴー、オレンジ、パインアップル、バナナ、レモン)を使用した果汁 100%(濃縮還元)のくら寿司オリジナルミックスジュース。

アルコールだけでなく、お子様にもお楽しみいただけるジュースも品揃えを広げました。四大添加物無添加、無香料・無着色なので、お子様にも安心してお勧めできます。

※一部店舗では、価格が異なります