織くら寿司。

2018 年 11 月 14 日 株式会社くらコーポレーション

くら寿司で使える **お食事券付**

体にやさしい「四大添加物無添加」!! 「くら寿司特製おせち」

お正月の食卓を彩る!!

「年始を彩る逸品」シリーズ

~数量限定で大好評ご予約受付中~

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、2018年12月23日(日)まで、お得なお食事券付の特製おせちの予約受付を行っています。ネットや電話予約に加え、全国の店舗でも予約が可能です。



「くら寿司 特製おせち 三段重」



「くら寿司 特製おせち 二段重」

毎年、大変ご好評いただいている「くら寿司 特製おせち」が今年も登場します。今年のおせちは、薄味に仕上げることで、さらに素材本来の風味を引き立てました。「ロブスター旨煮ゼリー寄せ」(三段重限定)は、正月らしく贅沢にロブスターを一尾丸ごと盛り付け、ぷりぷりとした身を、かつおだしをきかせた和風の味付けでゼリー寄せに仕上げました。また、おせちの基本である、「味付数の子」は、歯ごたえを損なわないよう丁寧に仕上げ、プチプチとした食感がお楽しみいただけます。「丹波黒豆」は、兵庫県産の黒豆をじっくり炊き上げることで、ふっくら柔らかく、もっちりとした食感に仕上げました。全ての特製おせちは、くら寿司のこだわりである、化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料を一切使用しない「四大添加物無添加」となります。

また、今年からインターネット予約限定にて、おせちに合わせて食卓を彩り、ワンランク上のお正月を演出する"年始を彩る逸品"を数多く揃えました。「たっぷりずわいがにセット」は魚のプロが厳選した、カナダ産の新鮮なずわいがにを、たっぷり 1kg のむき身(フルポーション)でご用意しました。かにしゃぶ、天ぷら、焼きガニでもお召し上がりいただけます。「極上本まぐろ贅沢盛り」は、大トロ、中トロ、赤身、タタキの 4種を贅沢に盛り合わせました。また、魚介類以外にも、「宮崎県産 黒毛和牛ロースステーキ」「宮崎県産 黒毛和牛肩ロースすき焼き」「黒毛和牛 牛バラカルビ焼肉」などバラエティに富んだ商品をご用意しております。新年はくら寿司の「お寿司」はもちろん、「特製おせち」「年始を彩る逸品」でもお楽しみください。

※
 くら寿司。

≪販売概要≫

■「くら寿司 特製おせち 三段重」 / 19,900 円(税込 21,492 円)



「壱の重」

- 酢だこ
- ・味付数の子
- 紫花豆綾煮
- ロブスター旨煮 ゼリー寄せ
- ・にしん笹奉書
- きんとん
- 渋皮栗甘露
- 若桃甘露煮



「参の重」

- ・こはだかぶら
- 肉団子
- 赤蒲鉾
- 白蒲鉾
- ・チキン二色巻
- ・いくら
- ・たらこ昆布巻
- 花餅 白梅
- 花餅 紅梅

「弐の重」

- ・豚チャーシュー
- ・こはだ卯の花和え
- ・小鯛ひしお焼
- ままかり酢漬
- 燒海老
- 穴子巾着
- 伊達巻
- · 丹波黒豆
- •鳴門金時芋
- ・レモン煮



椎茸綾煮

- ・田作り煮
- くるみ甘露煮

■「くら寿司 特製おせち 二段重」 / 14,900 円(税込 16,092 円)



「壱の重」

- ・ 豚チャーシュー
- 花餅 紅梅
- 花餅 白梅
- ・小鯛ひしお焼
- ・にしん笹奉書
- 丹波黒豆
- 燒海老
- きんとん
- 渋皮栗甘露
- 若桃甘露煮
- 伊達巻
- 赤蒲鉾
- ・ままかり酢漬 ・白蒲鉾



※くら寿司のお食事券付き。(三段重 2,000 円分・税込 二段重 1,000 円分・税込)

インターネット・店頭注文限定特典でさらに500円(税抜)割引。

※全国の「無添くら寿司」(416店舗、11月14日現在)にて、予約受付。

※冷凍でのお届けとなります。

「弐の重」

- ・こはだかぶら
- 肉団子
- ・鳴門金時芋レモン煮
- ・チキン二色巻
- 花餅 白梅
- ・いくら
- 花餅 紅梅
- ・たらこ昆布巻
- ・くるみ甘露煮
- 椎茸綾煮
- ・田作り煮
- ・味付数の子

業 くら寿司。

■「年始を彩る逸品」シリーズ ラインアップ



~旨み、甘み、ボリュームたっぷり!~ 「たっぷりずわいがにセット」 1kg、フルポーション 7,980 円



~くら寿司こだわりのまぐろセット!~ 「極上本まぐろ贅沢盛り」 6,980 円



〜四大添加物無添加の最高商材!〜 「くら寿司 厳選いくら」 5,480円



〜上質な霜降り 特選宮崎牛ステーキ〜 「宮崎県産 黒毛和牛ロースステーキ」 7,980 円



~とろける、宮崎牛肩ロース!~ 「宮崎県産 黒毛和牛肩ロースすき焼き」 7,980円



〜黒毛和牛、霜降りカルビ!〜 「黒毛和牛 牛バラカルビ焼肉」 7,980 円



〜海の宝石、最高級毛ガニ!〜 「北海道枝幸産 毛ガニ」 9,980 円



~日本最高級の絶品カニみそ!~ 「北海道枝幸産 毛ガニ」 7,980 円

※
 くら寿司。



今身入りが抜群の上品な蟹肉!~「ボイルずわいがに姿」6,980円



〜約百年の歴史を誇る下関の老舗監修のふぐ!〜 「国産高級とらふぐ鍋セット」 9,980 円



~天然鯛の素材をそのままに~ 「瀬戸内産にらみ鯛」 2,980 円



〜ぷちぷち食感!抜群の歯ごたえ〜 「味付数の子」 2,980円

※「極上本まぐろ贅沢盛り」「くら寿司 厳選いくら」「宮崎県産 黒毛和牛ロースステーキ」 「宮崎県産 黒毛和牛肩ロースすき焼き」「黒毛和牛 牛バラカルビ焼肉」は、 くら寿司のお食事券 1,000 円分(税込)付き。

- ※価格は全て、送料込・税抜となります。
- ※「国産高級とらふぐ鍋セット」は冷蔵、その他の「年始を彩る逸品」は冷凍でのお届けとなります。