

**平成最後のイヴは“2倍”で贅沢!!**

# 「熟成 激厚中とろ」

**12月21日(金)から24日(月)の4日間**  
**全国のくら寿司店舗にて期間限定販売**

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、12月21日(金)・22日(土)・23日(日)・24日(月)の4日間で、大好評の“激”シリーズ新ネタ「熟成 激厚中とろ」(一貫)を200円(税抜)にて、全国のくら寿司でご提供します。



「熟成 激厚中とろ」 / 200円(税抜)

本商品は、今年6月8日(金)から3日間限定で販売し、1日30万皿を売り上げた、大人気商品「熟成 激とろ」の新シリーズ商品です。ミナミマグロなどの中とろ部分から、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、普段の「中とろ」の約2倍の大きさに厚切りしてご提供。大きさはもちろん、肉厚な中とろの旨みが口いっぱいに広がる、“美味しさも満足も2倍”の中とろとなっています。また、くら寿司自慢の「健康黒酢のシャリ」が中とろの旨さをさらに引き立てます。

上質な中とろの脂の旨みや甘さ、そして何よりも圧倒的な肉厚のボリューム感を200円(税抜)でご堪能いただける、まさに、「質が違う・大きさが違う・旨さが桁違い」で、『感“激”』いただける、「熟成 激厚中とろ」を味わえる感動の4日間を是非お楽しみください。また、販売期間中、総額10万円のお食事券が当たるツイッター企画も行います。平成最後の「クリスマスイヴ」は是非くら寿司の「熟成 激厚中とろ」でお楽しみください。

# むてん 無添 くら寿司

## 《販売概要》

商品名 / 価格: 「熟成 激厚中とろ」 / 200 円(税込 216 円)

※全国の「無添くら寿司」(419 店舗、12 月 18 日現在)にて、12 月 21 日(金)～24 日(月)の 4 日間限定販売



## 《RT するだけ!総額 10 万円のお食事券が当たる!『熟成 激とろ』Twitter 限定企画実施!》

2018 年 12 月 21 日(金)～2018 年 12 月 24 日(月)まで、「熟成 激とろ」とくら寿司 Twitter 限定企画を実施します。期間中に、①くら寿司公式ツイッターアカウント(@mutenkurasushi)をフォロー。②「熟成 激とろRT企画」の投稿にリツイートしていただいた方の中から抽選で 20 名様に、全国のくら寿司で使用できる 5,000 円分のお食事券をプレゼントいたします。

～健康黒酢のシャリでさらに旨くなった中とろ～  
**まさに最高の肉厚!**  
4日間限定 12/21～24  
200円(税込) 熟成 激厚中とろ

2018年 12月21日～24日まで  
フォロー&リツイートキャンペーン  
総額10万円のお食事券が当たる!  
くら寿司お食事券 5,000円を 抽選で20名様にプレゼント!

© 自社調べ(くら寿司過去販売実績確認)。一貫商品となります。写真はイメージです。