

“高級ネタ対決！平成最後の冬の贅沢！”

『のどぐろVS本ずわい』

～さらにエリア限定高級魚ふぐ・大とろも参戦～

2/15(金)～21(木) くら寿司にて期間・数量限定販売

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、高級ネタそして冬の贅沢ネタを集めた7日間限定フェアとして、2月15日(金)～21日(木)より開催いたします。



本キャンペーンは超がつくほどの高級魚「のどぐろ(あかむつ)」をはじめとする冬の豪華ネタをくら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供する期間限定のフェアになります。

「のどぐろ(あかむつ)」は魚本来の旨味を最大限引き立てる為、高級寿司店と同じ“振り塩”で旨味を凝縮させ、約一晩熟成。さらに表面をあぶることで極上の脂が溶け出し、芳醇な味わいが口の中に広がります。仕入先の協力もあり高品質ののどぐろが2巻を破格の200円での提供が実現。2月16日(土)・17日(日)の2日間限定の商品です。

「本ずわいがに」は濃厚な甘味を持った肉厚の身をバイヤーが厳選。漁獲後、新鮮なままボイルするからこそ味わえる かに本来の旨味が口いっぱいに楽しめます。2月15日(金)～17日(日)の3日間限定で2巻・200円でご提供します。

「とろ」¹は人気の高い中トロ、ビンとろ、びんちょう大トロの3種をご用意。3巻・200円というリーズナブルな価格でありながら、脂ののった豪華なとろの食べ比べがお楽しみいただけます。¹関東のみの販売。

「ふぐ」²は、特有の上品な味わいと引き締まった食感を、さらにおいしくお召し上がりいただけ

るよう、昆布やカツオ、煮干し、ホタテのエキスなど魚介の旨みを加えた、くら寿司特製のジュレポン酢をトッピングしています。3巻・200円というリーズナブルな価格でありながら素材の味を存分に味わっていただける仕上がりになっています。²関西のみで販売。

【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: 「あぶりのどぐろ」「本ずわいがに二種盛り」「熟成まぐろとろ三種盛り」「ふぐの三種盛り」※関東・関西の「無添くら寿司」にて、期間限定販売。



【のどぐろ [二貫]】
200 円(税込 216 円)



【本ずわいがに二種盛り [二貫]】
200 円(税込 216 円)



【熟成まぐろとろ三種盛り [三貫]】
200 円(税込 216 円) ※東日本のみ販売



【ふぐ三種盛り [三貫]】
200 円(税込 216 円) ※西日本のみ販売

むてん 無添 くら寿司

【東日本版】



【西日本版】

