

食べてとろけるカーニバル

「極上とろとかに」フェア

外食チェーン初！「おかやま理大うなぎ[®](一貫)」も新発売
—5月2日(火)から期間・数量限定で開催—

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、「極み熟成 大とろ(一貫)」のほか、「本ズワイガニ二種盛り」や、「丸ズワイガニ大(一貫)」をご提供する「極上とろとかに」フェアを5月2日(火)から期間・数量限定で開催します。また、今しか味わえない新商品の「おかやま理大うなぎ[®](一貫)」も販売します。



今回のフェアでは、ひとたび口に含めば“とろ”けること間違いなしの商品が多数登場いたします。

「極み熟成 大とろ(一貫)」は、マグロからわずか5%ほどしか取れない最高級部位を使用。さらに、独自の熟成技術を施すことで、旨みと甘みを最大限に引き出し、食べた瞬間に口の中でとろけるような極上の味わいをご堪能いただけます。また、本フェアでは、とろと同じく“主役級”のカニも登場。「本ズワイガニ二種盛り」は、本ズワイガニの濃厚な甘みが味わえる棒肉と、上質な旨味と豊かな風味が楽しめるカニフレークを盛り付けることで、カニのおいしさを存分に楽しめます。さらに、濃厚な旨みを持つ毛ガニと、プリプリとした食感を持つタラバガニの、両方の魅力を兼ね備えた味わいの「丸ズワイガニ大(一貫)」なども登場。フェアの中でも、人気の「とろ」と「かに」を同時に楽しめるラインナップとなっております。

そのほか、外食チェーン初となる「おかやま理大うなぎ[®](一貫)」が新登場いたします。本商品は、岡山理科大学が好適環境水^{※1}の中で栄養管理し育てたウナギで、天然物と比較しても脂の含有量が多く^{※2}、臭みが少ないことが特徴。また、皮が柔らかく、食べやすいのも魅力です。このウナギに合う、くら寿司特製の醤油ベースのたれを使用し、独自の製法で丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレつけ」「遠赤外線焼き」を2回じっくり繰り返すことで、香ばしい皮目とふわふわの身質でとろけるような食感に仕上げました。

また、同日から販売する「ふくいサーモン」は、冷たく透き通った若狭の海でのびのびと育てられた、鮮やかなサーモンピンク色の身が特徴的です。国産ならではの物流スピードを活かし、一度も冷凍しないことで、生ならではのもっちりとした肉質と上品な脂のりを味わえます。

大トロや、カニ、国産の生サーモンやウナギなど、人気の高級な商品が楽しめるこの機会に、くら寿司へぜひお越しください。

※1 海水中に含まれる約60種類の成分のうち、ナトリウムとカリウム、カルシウムに限定された飼育水のこと

※2 岡山理科大学調べ

【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】

くら寿司株式会社 広報・マーケティング本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> パスワード:kura

■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※一部店舗では価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



極み熟成 大とろ(一貫) 345円
販売中 5月7日(日)まで



極み熟成 あぶり大とろ(一貫) 345円
販売中 5月7日(日)まで



本ズワイガニ二種盛り 345円
※かに棒肉、かに身
販売期間:5月2日(火)~
※お持ち帰り不可



丸ズワイガニ大(一貫) 230円
販売期間:5月2日(火)~5月7日(日)



ふくいサーモン 230円
販売期間:5月2日(火)~なくなり次第終了



大切り とろける上穴子 230円
販売中 5月11日(木)まで

■外食チェーン初！岡山理科大学が養殖した脂のり抜群うなぎを販売



おかやま理大うなぎ®(一貫) 500円
販売期間:5月2日(火)~なくなり次第終了
※一部店舗では価格が異なります
※お持ち帰り不可
※1.2万食限定(全店舗での総数です)

日本の大学で唯一、ニホンウナギの稚魚・シラスの購入枠とウナギの養殖権を持つ岡山理科大学が育てた「おかやま理大うなぎ®(一貫)」として外食チェーンで初めて販売いたします。

「おかやま理大うなぎ®」の特徴

1 好適環境水®でストレスなく育成

好適環境水®は岡山理科大学が開発した特許技術です。海水中に存在するナトリウムとカリウム、カルシウムを主体として作られた飼育水で、魚へのストレスを軽減します。

成長に必要な成分を徹底的に排除し、成長促進と魚病抑制の効果があることに加え、岡山理科大学にある35トンの水槽でストレスなくのびのびと育てているため、肉質や美味しさにも好影響があると考えられています。海外産が主流の中、今後の国産養殖うなぎの研究開発が期待されています。

2 安心・安全

好適環境水®は魚病に対する抑制効果があります。成分や量は完全管理のもとで餌を与えており、トレーサビリティを徹底しています。

3 柔らかく美味

好適環境水®の中で栄養管理されて育ったニホンウナギは、脂の含有量は天然を上回り*、脂の甘みが味わえ、美味しく召し上がっていただけます。皮も柔らかく、ウナギ特有の泥臭さが和らぎ、食べやすいのが特徴です。

※岡山理科大学調べ