

報道関係者各位

2024 年 4 月 16 日

くら寿司株式会社

ミョウバン不使用のウニが期間限定で登場！黒毛和牛など様々な肉を使った寿司が楽しめる「うにと肉」フェア 4 月 19 日（金）から期間・数量限定で開催！ハイグレード店の「無添蔵」では「和歌山県」フェアがスタート

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、「無添加うに（一貫）※」や「【鹿児島県産】黒毛和牛にぎり（一貫）」、「ローストビーフバーベキューソース」などを販売する「うにと肉」フェアを、4 月 19 日（金）より期間限定で開催します。また、くら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」では、“魚介類の宝庫”とも言われる和歌山県の海の幸を使用した「【和歌山県産】厳選ネタ三種盛り」などを味わえる「和歌山県」フェアを同日より開催します。



当フェアでご提供する「無添加うに（一貫）※」は、一般的に形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」を一切使用しておらず、苦みがないのが特徴。ウニ本来の口の中であとろけていくような食感と濃厚な旨み、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。

また、同フェアの目玉商品である「【鹿児島県産】黒毛和牛にぎり（一貫）」に使用している「鹿児島黒牛」は、日本一の和牛産地である鹿児島で育てられた黒毛和牛で、過去、第 12 回全国和牛能力共進会「内閣総理大臣賞」（第 4 区繁殖雌牛群）を受賞したほか、肉牛の部「最優秀枝肉賞」を 2 大会連続で受賞するなど、輝かしい実績を持つブランド牛です。今回はもも肉を使用しており、きめ細かく柔らかな肉質と、バランスよく織り込まれた美しい霜降り、とろけるような食感が特徴です。また、肉本来の旨みを感じられるよう、塩や胡椒などといったシンプルな味付けにしています。注文が入ってから炙ることで、肉の旨みをさらに引き出した状態でご提供いたします。「ローストビーフバーベキューソース」は、赤身と脂身のバランスが良いローストビーフを贅沢に重ねることで、噛めば噛むほど肉の旨みが口に広がります。バーベキューソースは牛肉をじっくりと加熱して出た肉汁から作ったグレイビーソース風になっており、ローストビーフの旨さをさらに引き出しつつ、シャリとの相性も抜群です。

そして、関西で 4 店舗を展開するくら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」で開催する「和歌山県」フェアでは、紀伊水道をはじめとする黒潮の恩恵を受ける海域が多く点在し、多種多様な魚が水揚げされることから、“魚介類の宝庫”とも言われている和歌山県のこだわりネタを使用した商品が続々登場します。「【和歌山県産】厳選ネタ三種盛り」の“【和歌山県産】鬼あじ”は、脂乗りが良いとされる春から夏にかけての時期だからこそ味わえる脂の甘みと旨みを感じられる一品で、塩締め、熟成加工を施し、さらに旨みを引き出しています。“【和歌山県産】あぶり 太刀魚”は、大型サイズの太刀魚を厳選。塩締め、熟成加工で旨みを引き出し、さらに皮目を炙ることで、香ばしさも一緒にお楽しみいただけます。“【和歌山県産】天然 真鯛”は、産卵に向けて栄養を蓄える春先から夏にかけての時期だからこそその強い旨みと、脂乗りの良さを堪能いただけます。

ミョウバン不使用のこだわりのウニや、様々な種類のお肉を存分に味わえるボリューム満点の寿司などが楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司や無添蔵へお越しください。

※“無添加うに（一貫）”は、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）に加え、ミョウバンも無添加です。

販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



無添加うに（一貫） 230 円

※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）、ミョウバン無添加
販売期間：4 月 19 日（金）～4 月 29 日（月）



【鹿児島県産】黒毛和牛にぎり（一貫） 345 円

販売期間：4 月 19 日（金）～4 月 29 日（月）

※鹿児島県産の原料使用



ローストビーフ バーベキューソース 180 円

販売期間：4 月 19 日（金）～4 月 29 日（月）



黒毛和牛てんこもり 250 円

販売期間：4 月 19 日（金）～なくなり次第終了

※お持ち帰り不可

高級食材である黒毛和牛をシャリの上にふんだんに盛りつけました。ジューシーな牛肉と相性抜群なすき焼き風の甘めの味付けで食欲をそそる一品です。



ミートボール 115 円

販売期間：販売中～5 月 6 日（月）

てりやき味のソースが絡んだ鶏肉を使用したミートボールは、1 貫につき 2 個乗っており、食べ応え抜群です。四大添加物無添加※のマヨネーズとの相性も良く、お子様にも人気の商品です。※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

ハイグレードブランド“無添蔵”では、“魚介類の宝庫”和歌山県の海の幸を使った商品が登場！「和歌山県」フェアが4月19日（金）よりスタート



【和歌山県産】厳選ネタ三種盛り 500 円

※【和歌山県産】鬼あじ・【和歌山県産】あぶり
太刀魚・【和歌山県産】天然 真鯛
販売期間：4月19日（金）～5月6日（月）



【和歌山県産】天然 鬼あじ 390 円

販売期間：4月19日（金）～5月6日（月）



【和歌山県産】天然 あぶり 太刀魚 390 円

販売期間：4月19日（金）～5月6日（月）



【和歌山県産】天然 真鯛 260 円

販売期間：4月19日（金）～5月6日（月）



【和歌山県産】天然 石鯛 440 円

販売期間：4月19日（金）～5月6日（月）

高級魚として知られるインダイは春が旬の一つとされており、その上品な白身は旨みと甘みが凝縮されています。



【紀州】天然 いさき 260 円

販売期間：4月19日（金）～5月6日（月）

この時期に水揚げされるイサキは夏の産卵に向けて脂肪を蓄えるため、抜群の脂乗りと旨みをご堪能いただけます。



【和歌山県産】釜揚げしらす軍艦 130 円

販売期間：4 月 19 日（金）～5 月 6 日（月）

水揚げから 1 時間程でスピーディーに加工しているため鮮度抜群で、ふんわりとした柔らかな食感、凝縮された旨みをお楽しみいただけます。

無添蔵について

隠れ家風の落ち着いた雰囲気と古民家をイメージしたような内装で、高付加価値な商品を贅沢且つリーズナブルにお楽しみ頂くことをコンセプトとして、2005 年 1 月に 1 号店となる『無添蔵 泉北店』をオープン致しました。

くつろぎの空間で食事そのものをよりお楽しみ頂けるように、くら寿司を象徴する「ビックラポン!®」などのアミューズメントは無く、製造にひと手間をかけた手作りメニューなど、味や見た目にも特にこだわった商品を提供するハイグレードブランドです。4 店舗という小規模だからこそ可能となる、くら寿司では期間限定でしか販売できない価値ある商品も、充実の定番商品ラインナップとして取り揃えております。

全店舗くら寿司の近隣に立地しており、普段は“くら寿司”、特別な日には“無添蔵”など、その時のシーンにあわせてご利用頂けます。



本件に関するお問い合わせ先

くら寿司株式会社

広報宣伝・IR 本部 広報部

TEL：072-493-6153

E-MAIL：a.okamoto@kura-corporo.co.jp