


くらコーポレーション20周年の逸品
決め手は寿司屋こだわりのシャリ(酢飯)！
大手回転寿司チェーン初のカレーライスが新登場

 「すしやのシャリカレー」
7月31日(金)より全国で発売開始

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「すしやのシャリカレー」を、2015年7月31日(金)より販売開始いたします。



当社では、すし屋メニューの常識にとらわれることなく、様々なサイドメニューの開発・販売を行ってまいりました。本商品は、今年11月に20周年を迎える当社の目玉となる戦略商品として企画。寿司の基本である、お酢とご飯を混ぜ合わせた「シャリ」の美味しさや、当社の「シャリ」へのこだわりを体感いただける商品開発を目指しました。その当社自慢の「シャリ」を、「すし」「さしみ」に次ぐ日本人に人気の食べ物「カレーライス」*と組み合わせることにより、くら寿司ならではのこだわりの詰まった商品が誕生しました。店舗で提供するメニューとしての「カレーライス」の販売は、大手回転寿司チェーンでは初となります。(当社調べ)

開発期間は約2年。調合バランスや、炒め方、煮込み方、寝かす工程でも味が変わるため、工程の細部に至るまで気を配り、試作したカレーの数は100種類以上に及びました。創業時からこだわり抜いたシャリと相性抜群のカレールーは、26種のスパイスと玉ねぎ、りんごなどの13種の野菜・果物を贅沢に使用。シャリの甘みと酸味、特製中辛のカレーが絶妙にマッチし、深みとコクがありながら、後味はさっぱりとお楽しみいただけます。さらに、多くのお客様に召し上がっていただけるよう、350円という価格設定にもこだわり、3か月で100万杯の販売を見込んでおります。

今後も、「シャリ」や「ネタ」といったすし屋の基本となる部分にもこだわりながら、オリジナリティのある商品開発、提供をすることで、お客様の満足度向上に努めてまいります。

※出典：JNN データバンク全国調査 2014「好きな食べ物」 13～69歳の男女 7,408人が対象。

1位が「すし」(84.1%)、2位が「さしみ」(65.1%)、3位が「カレーライス、ハヤシライス」(60.2%)

《販売商品概要》

・商品名/価格 「すしやのシャリカレー」 / 350円(税込378円)

※全国の「無添くら寿司」各店舗にて販売

※一部の店舗では販売していません。

《くら寿司のこだわり:創業以来のシャリへのこだわり》

お寿司を食べた際、最後に喉を通るのはシャリであり、お寿司の味の決め手としては、寿司ネタ以上に重要です。

創業者の田中自らがこだわり抜いた寿司酢のレシピは、幼少時に祖母が作ってくれた祭り寿司(岡山の郷土料理)から発想を得ています。化学調味料などを使用せず、健康で自然なおいしさで提供する為に天日塩(てんぴじお)、砂糖、魚介などの天然素材から取る出汁で作る寿司酢を開発。飲めるほどまろやかな味わいを実現しました。その寿司酢においては門外不出とし、国内3か所の自社工場にて、毎日製造し各店舗に配送しています。



《TVCMご紹介》 「くら寿司 すしやのシャリカレー サプライズ」篇

2015年7月31日(金)から俳優の北大路欣也さん出演のCMも放送。「すしやのシャリカレー」を一口食べて「シャリ」×「カレー」の絶妙な組み合わせと、その美味しさに驚く北大路さんを通して、商品の美味しさを訴求し、当社自慢の「シャリ」を生かした「すしやのシャリカレー」を多くのお客様に召し上がっていただければと考えています。



《有識者からのコメント》 株式会社カレー総合研究所 代表、カレー大学 学長 井上 岳久さん

海外では中華料理やタイ料理など、様々な料理で「辛みと酸味」は掛け合わされて利用されています。お酢とカレーといいますが、あまり聞きなれない組み合わせかもしれませんが、多くのカレー料理で使われています。本場インドでは、保存や味の観点から、食材やスパイスをお酢に漬けたビンダルーカレーや、ヨーグルトを混ぜ込んだヨーグルトライスが作られます。日本で最も一般的な欧風カレーでも、プロの隠し味として、お酢など酸味の強いものを利用したり、関西で後掛けの調味料としてかけるウスターソースも、お酢が多く含まれます。酸味は、スパイスを際立たせたり、口当たりをサツパリさせる効果があるため、他の調味料よりも相性が良いと言えます。

「すしやのシャリカレー」と聞いて、私が試してみたいのは、お寿司屋さんに欠かせない、ガリ(しょうが)を混ぜること。元々、しょうがは香辛料としてカレーに使われるほど相性が良く、シャキシャキした食感がアクセントとなり、より美味しく食べられるはずです。ぜひお試しください。

(井上 岳久さんプロフィール)

横濱カレーミュージアム・プロデューサーを経て現職に至る。カレー研究の第1人者で、カレーの文化や歴史、栄養学、地域的特色、レトルトカレーなどカレー全般に精通。全国のカレー店に幅広い人脈を構築しネットワーク化している。レトルトカレーは全国から約1000種類以上を収集し知り尽くしている。スープカレーやフレンチカレー、白カレー、湘南カレーなどのブームを巻き起こしたことで有名である。著書に、「一億人の大好物 カレーの作り方」、「カレーの雑学」など。

