

回転寿司のスシロー

『30周年感謝祭』第2弾は「まぐろの贅沢3貫盛り」が登場！

感謝祭特別メニュー第2弾は2014年6月13日(金)より販売開始

<http://www.akindo-sushiro.co.jp/>

株式会社あきんどスシロー(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:豊崎 賢一)は、『うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。』を企業理念に掲げ、素材の品質にこだわったお寿司を提供しております。この度、スシローは1984年の創業から、今年の6月で30周年を迎えます。つきましては、これまで30年間ご愛顧いただいたお客様に感謝の気持ちを込めて、30周年感謝祭第2弾を6月13日(金)より開催いたします。本感謝祭では、通常期では実現不可能な『贅沢3貫盛り』、自慢のすしネタで勝負する『スシローの直球すし』、無国籍なフュージョンすし『新創作すし』の3本軸をテーマに据えた商品ラインナップを、第1弾から第3弾まで発売してまいります。

今回の第2弾では、全部で6商品を提供いたします。『贅沢3貫盛り』には、全国のお父さんから見事「一番好きなすしネタ」に選ばれ※1、当社でもお客さまから最も高い評価を頂いているまぐろを贅沢に使った、「みなみ鮪の贅沢3貫盛り」。『スシローの直球すし』は、「あわび」※2と「大切りびんころ」。『新創作すし』は、「サムギョブサル風つつみ」、「赤えびブチトマトバジル」、「ズッキーニのラザニア風」など厳選商品が目白押しです。

第3弾も、30周年厳選ネタが登場予定ですので、ご期待ください。

当社は『うまいすしを、腹一杯。うまいすしで心も一杯。』を企業理念に掲げ、最大限品質にこだわったお寿司をご提供しております。「回転寿司業界売上世界一」、「売上高2,000億円」を目標に、あきんどスシローは今後もたゆまぬ努力を続け、外食産業に革命を起こすべくさまざまな試みに果敢にチャレンジしてまいります。

※1 スシロー調べ アンケート結果の詳細につきましては別添資料をご参照ください。

※2 「あわび」は6月13日(金)～6月19日(木)の期間限定商品となります。

「みなみ鮪の贅沢3貫盛り」

6月13日(金)から期間限定



中とろを贅沢に炙った「中とろたたき」。ねっとりうまい「漬け赤身」。ねぎとまぐろでシンプルな味わい「たたき身」。1貫ずつを贅沢に1皿どうぞ！
1皿180円+税

「あわび」

6月13日(金)から期間限定



スシロー感謝のあわびが、なんと100円で登場！旨味が濃いあわびだけを厳選。磯の香りにコリコリの歯ごたえも絶品です。
1皿100円+税

「大切りびんころ」

6月13日(金)から期間限定



スシローイチ押しの天然びんころを、特別に大切りでご提供！天然ならではの脂のりと、口いっぱい広がるねっとりした旨味をお楽しみください。
1皿100円+税

「サムギョブサル風つつみ」

6月6日(金)から好評発売中



女性に人気のサムギョブサルをおすしにしました。塩だれがきいた豚バラ肉にキムチをトッピング。韓国風にサンチュで包んでお楽しみください。1皿100円+税

「赤えびブチトマトバジル」

6月6日(金)から好評発売中



甘みのある赤えびを、ブチトマト&バジルでイタリア風に。さっぱりとした夏の美味しさです。
1皿100円+税

「ズッキーニのラザニア風」

6月6日(金)から好評発売中



夏の旬のズッキーニを店内でさっと素揚げし、特製ミートソースとチーズをたっぷりかけて、大胆にすしに仕上げました。
1皿100円+税

<あきんどスシロー会社概要>

- 会社名 : 株式会社あきんどスシロー
- 所在地 : 大阪府吹田市江坂町1-22-2
- 代表者 : 代表取締役社長 豊崎 賢一
- 事業内容 : 回転寿司「スシロー」の経営
- 店舗数 : 北海道圏、東北圏、首都圏、中部圏、近畿圏、中国・四国圏、九州圏、及び海外:計375店舗
(2014年6月13日時点)
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 206億40万円
- 連結売上高 : 1,193億(2012年10月～2013年9月)
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>

参考資料

全国にお住まいのお父さん500名にお寿司に関するアンケートを実施致しました。

実施方法：インターネットアンケート

実施期間：2014年5月30日～6月2日

対象者：既婚で、お子さんをお持ちのお父さん（20代～60代）500名

質問：あなたがいちばん好きな寿司ネタを教えてください

順位	ネタ	支持率(%)
1	まぐろ	30.4
2	サーモン	8.4
3	鰯（ぶり）	6.8
4	鰯（あじ）	6.2
5	うに	5.6
6	えび	5.2
7	えんがわ	5.0
8	鯖（さば）	4.2
9	いか	4.0
10	いくら	3.6