

回転寿司のスシロー

『貝づくし』第2弾！大つぶ貝など人気の貝が勢揃い

貝づくし特別メニュー第2弾は2014年9月19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『うまいすしを、腹一杯。』の理念に基づき、お客様への感謝を込めて、2014年9月19日(金)より期間限定で、『貝づくし』第2弾を開催いたします。第2弾の商品は、「大つぶ貝」、「赤貝」、「黒とり貝」です。

今回の『貝づくし』第2弾では、3月と7月の販売時期にご好評を頂いた「大つぶ貝」が、復活いたします。貝の魅力をより楽しんで頂くため、コリコリした食感、旨味、甘みといった貝の醍醐味たっぷりのつぶ貝を、厚切りにしてご提供いたします。その他、人気ネタの「赤貝」、高級貝として知られる「黒とり貝」など、バラエティ豊かな貝のおすしを味わって頂けるラインナップとなっております。ぜひこの機会に、貝の“うまいすし”をご堪能ください。

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。

「大つぶ貝」

9月19日(金)から期間限定



磯の香りが食欲そそるつぶ貝は、コリコリの極上ネタ。身の厚さがたっぷりある分、貝の旨味もたっぷり楽しめます。1皿100円+税

「黒とり貝」

9月19日(金)から期間限定



噛むほどに甘みが楽しめる高級貝、黒とり貝。身厚なものを厳選しているから、シコシコとした歯ごたえが絶品です。1皿100円+税

「赤貝」

9月19日(金)から期間限定



色鮮やかな赤色は鮮度の証。赤貝ならではのコリコリとした歯ごたえと旨みを味わえます。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380店舗
(2014年9月19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/>