

回転寿司のスシロー
10月10日は「まぐろの日」記念
食欲の秋はスシローの『まぐろ祭』で、秋を食べ尽くし！
 『鯖づくし』特別メニューは2014年10月10日(金)より販売開始
<http://www.akindo-sushiro.co.jp/>

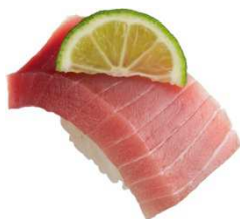
株式会社あきんどスシロー(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:豊崎 賢一)は、『うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。』を企業理念に掲げ、素材の品質にこだわったお寿司を提供しております。この度、スシローは『うまいすしを、腹一杯。』の理念に基づき、お客様への感謝を込めて、2014年10月10日(金)より期間限定で、『まぐろ祭』を開催いたします。

今回、10月10日の「まぐろの日」を記念して『まぐろ祭』と称し、5つの商品をご提供いたします。目玉は、天然のみなみまぐろを使った「天然塩×中とろ」と「天然のみなみ鯖たたき身」。このほか、天然びん長まぐろを使った「炙りびん長鯖すだち風味」、赤身とたたき身が一度に楽しめる「上鉄火手巻き」、創作すしの「ねぎ塩まぐろ」など、ひと手間加わった多種多様なまぐろを味わって頂けるラインナップとなっています。是非この秋の3連休は、スシローの『まぐろ祭』をお楽しみください。

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またゆめめ努力を続け、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。

「天然塩×中とろ」

10月10日(金)から期間限定



天然のみなみまぐろの中とろを店内で塩×にした、技ありの特選ネタ。まぐろの新しい味わい方は、一口食べるだけでうまさに驚く自信ネタ。すだちの酸味が塩×まぐろの味わいをよりまろやかに、繊細に仕上げます。しょうゆはつけずに、すだちをキュッと絞ってどうぞ。1皿180円+税

「天然のみなみ鯖たたき身」

10月10日(金)から期間限定



本まぐろと並ぶまぐろの最高峰、天然のみなみまぐろだけをぜいたくに使用。まぐろならではの甘みにたまごをのせて、コクのある逸品に仕上げました。1皿100円+税

「炙りびん長鯖すだち風味」

10月10日(金)から期間限定



一本釣りの天然びん長を外は香ばしく、中はレアに焼き上げ、すだち果汁を入れた醤油タレに漬け込みました。もっちりとした食感にすだちの香りが広がります。1皿100円+税

「上鉄火手巻き」

10月10日(金)から期間限定



まぐろのたたき身と赤身の二つの食感を同時に楽しめる、ちょっと贅沢な創作手巻き。パリパリの海苔と一緒に豪快にほおぼってください。1皿180円+税

「ねぎ塩まぐろ」

10月10日(金)から期間限定



人気のねぎまぐろに、塩ダレと白ネギをトッピングした新感覚のねぎまぐろ。今までにない塩味が、やみつきになること間違いなしの一品です。しょうゆをつけずに、どうぞ。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383店舗
(2014年10月10日時点)
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 206億40万円
- 売上高 : 1,257億円(2013年10月~2014年9月)※国内売上
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>