

回転寿司のあきんどスシロー

～生産者と育成・生産段階から協働する独自の仕入れスキーム～

「海とたんぼプロジェクト」本格展開開始

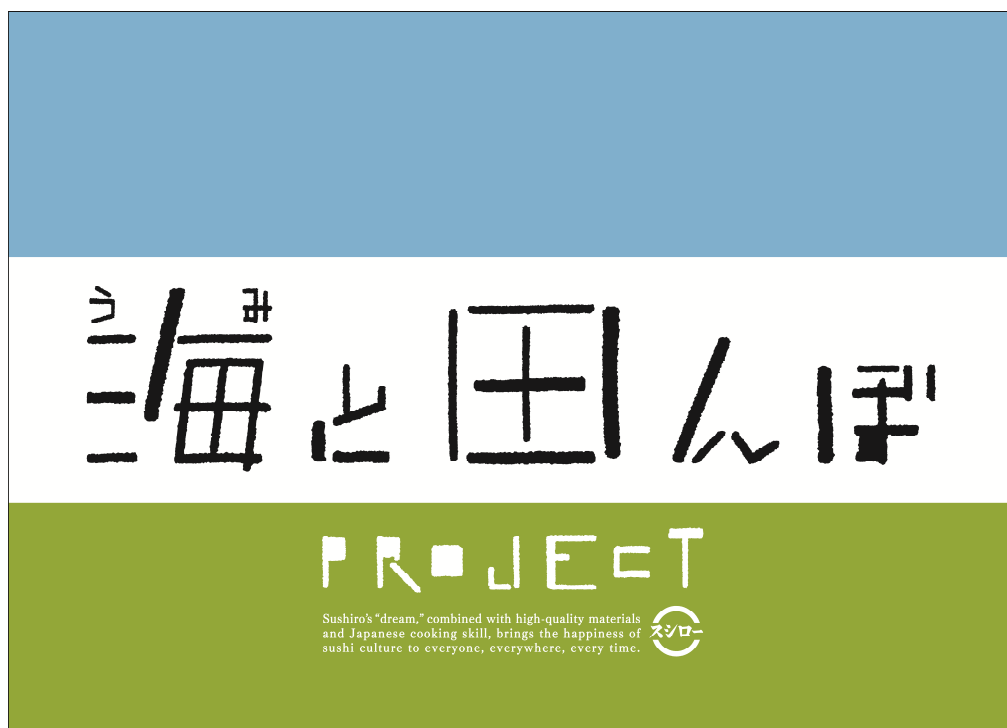
2014年10月10日(金)より「熊野灘の真はた」を全国販売開始

http://akindo-sushiro.co.jp/umi_tanbo/

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、更なるうまさの追求と価格の両立、商品の安定的な供給を目指して、生産者と協働生産に取り組む独自の仕入れスキーム「海とたんぼプロジェクト」の本格展開を開始いたします。その一環として、全国規模での供給が難しいとされる高級魚「熊野灘の真はた」を2014年10月10日(金)より全国で販売開始いたします。

「海とたんぼプロジェクト」は、“うまいすし”の原点となる食材を、生産者の方と直接協議、協働して育成・生産することで、美味しい商品を出来るだけ低価格で、全国に安定的に提供することができる、スシロー独自のスキームです。今春から販売を開始した「愛媛愛南町の養殖本まぐろ」、今夏収穫を終えた「滋賀県蒲生町のスシロー専用米」における試みを経て、この度、本格的な展開に至りました。

「海とたんぼプロジェクト」は、地域で大切に育てられている食材を生産者の皆様と共に全国へお届けし、さらに味と価格の面でお客様に喜んで頂ける商品を実現することで、『お客様、生産者の皆様、スシロー』の3者にとって有益な取り組みとなることを目指してまいります。



今後も、「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。

幻の高級魚「熊野灘の真はた」全国提供開始！

「真はた」は、成魚になると深場の海に生息し、市場にはほとんど流通しないため、幻の高級魚と呼ばれています。透明感のある美しい白身は、しっかりとした歯ごたえと独特のうまみが楽しめます。スシローでは、三重県の尾鷲で養殖を行っている生産者の方々と本プロジェクトに取り組み、当社初となる「真はた」の全国展開を実現いたしました。



2014年10月10日(金)から販売開始
※無くなり次第終了



7.5m四方の生け簀に、しっかり遮光シートが張られており、魚が落ち着いて暮らしやすい環境を保っています。



毎日、餌の管理を徹底し、網の点検など生け簀のメンテナンスも欠かしません。

滋賀県東近江市で“スシロー米”も誕生！（レーク65）

「海と田んぼプロジェクト」は、ネタと並んでお寿司のうまさの決め手となる、スシローのシャリでも実施しています。滋賀県の東近江市蒲生町に広がる広大な田んぼ。ここで総勢135戸の生産者の方々の手によって、スシロー専用のお米が作られています。農薬をできるだけ控え、最後に使った農薬をすべて生産履歴として申告する方法を採用しています。今年滋賀で収穫されたお米は、寿司米に適した状態にブレンドされ、10月10日よりスシロー全店で導入されます。



ヒノヒカリとキヌヒカリの交配から生まれた品種。米粒が大きく、粘りはそれほど強くなく、味はあっさり。寿司米に最適であることから選定されました。



滋賀県東近江市の広大な田んぼ。関西の水瓶である琵琶湖にも近く、積極的に環境に配慮した米づくりに取り組んでいます。

<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9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/>