

## 回転寿司のスシロー 本鮪、寒さわら、千枚漬けなど冬の味覚が満載 『スシロー冬のごちそう祭』開催

期間限定メニューは2014年12月5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12月5日(金)より期間限定で、この時期限定の味覚がお楽しみ頂ける『冬のごちそう祭』を開催いたします。

今回の目玉は、「本鮪の創作食べくらべ」と「寒さわらの塩メたたき」です。「本鮪の創作食べくらべ」は、本鮪の“炙り”と“たたき身”という、2種類の創作すしが一皿になった贅沢な一品です。本鮪を使った色々な“うまいすし”を気軽に食べ比べて、楽しんで頂きたいという趣旨で開発いたしました。「寒さわらの塩メたたき」は、“寒さわら”と呼ばれる冬に獲れるさわらを使ったおすしです。春の産卵にむけて脂肪を蓄え、脂がのった“寒さわら”は、この時期ならではの味覚です。

このほか、大阪の台所と呼ばれる黒門市場に本店を構える“伊勢屋”の千枚漬けを使った「大かぶらの千枚漬け」や、「ぶりとり柚子大根のせ」、「真鱈白子」、「あんこう肝」など、冬ならではの“うまいすし”を味わって頂けるラインナップとなっております。是非この冬は、季節の“うまい”にこだわった『スシロー冬のごちそう祭』をお楽しみください。

### 「本鮪の創作食べくらべ」

12月5日(金)から期間限定



まぐろの王様「本鮪」の2貫盛りが新登場！外は香ばしく中はレアに焼き上げた本鮪の炙りとたたき身の創作盛り。いろいろな本鮪の美味しさをお楽しみください。  
1皿180円+税

### 「寒さわらの塩メたたき」

12月5日(金)から期間限定



冬のさわらは「寒さわら」と呼ばれ、春の産卵にむけて栄養を蓄えるから、脂のりバツグン！口の中でとろける脂のりをお楽しみください。  
1皿100円+税

### 「大かぶらの千枚漬け」

12月3日(水)から期間限定



黒門市場は伊勢屋の千枚漬。新鮮な大かぶらだけを厳選しました。昆布の旨味がきいた旬の逸品です。  
1皿100円+税

### 「ぶりとり柚子大根のせ」

12月3日(水)から期間限定



今が旬のぶりは醤油をはじくほどの脂のり！柚子と大根でさっぱりとお召し上がりがください。  
1皿100円+税

ほか 真鱈白子(1皿100円+税)、あんこう肝(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387店舗  
(2014年12月5日時点)
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 206億40万円
- 連結売上高 : 1,270億円(2013年10月~2014年9月)
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>