

回転寿司のスシロー “海と田んぼプロジェクト”第4弾 「愛媛産宇和島のクエ」登場 2014年12月10日(水)より関東の100店舗限定で販売開始

<http://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、「海と田んぼプロジェクト」第4弾として、「愛媛産宇和島のクエ」を2014年12月10日(水)より関東の100店舗限定で販売いたします。

クエは“冬の魚の王様”“幻の高級魚”ともいわれ、一部の地域では観光資源とされるほど、非常に希少価値の高い魚として知られています。一般的には鍋料理が有名ですが、淡白でありながらも上品な脂がしっかりとっているため、刺身としても弾力ある食感をお楽しみいただけます。

この度発売する「愛媛産宇和島のクエ」では、クエ本来のシンプルな旨みを堪能できるスタチ、塩と一緒に召し上がる方法をご提案いたします。お客さまに最高の状態でお召し上がりいただくためにスシローが直接、生産者と向き合い、語り、心を込めて作り上げました。

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。



「愛媛産宇和島のクエ」180円+税
 12月10日(水)から関東の100店舗限定で販売開始

<海と田んぼプロジェクトとは>

「海と田んぼプロジェクト」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」、10月に期間限定販売しておりました「熊野灘の真はた」に続き、今回の「クエ」は、当プロジェクトの第4弾として、実施いたします。

<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/>