

回転寿司のスシロー 大とろ、中とろ…脂乗りの良いネタが7品勢揃い 『とろネタづくし』開催

期間限定メニューは2015年2月20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:水留 浩一)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、2015年2月20日(金)より期間限定で、多種多様な“とろネタ”をご堪能いただける、『とろネタづくし』を開催いたします。

今回の目玉は、「びん長鮪大とろ」と「みなみ鮪中とろ」です。

「びん長鮪大とろ」は、一匹のびん長鮪からわずかししか取れない大とろ部分を使ったお寿司です。スシローでも年に数えるほどしか出回らない、希少なネタです。「みなみ鮪中とろ」は、本鮪と並んで鮪の最高級とされる“みなみ鮪”の中とろを使ったお寿司で、バランスよく脂が乗った赤身が特徴です。“大とろ”と“中とろ”で、異なる鮪の旨みをお楽しみいただけます。

このほか、サーモンの中でも脂乗りの良い大とろ部分を贅沢に使った「大切りとろサーモン」、宮城県で獲れたブランドさば“金華さば”の中でも、脂乗りの良いものを厳選して使用した「とろめさばの高菜巻」、脂が乗った腹の部位を使った冬季限定の「ぶりとろ」など、多彩な“とろネタ”が揃うラインナップとなっております。是非、冬ならではの脂乗りの良いお寿司を、心ゆくまでお楽しみ下さい。

「びん長鮪大とろ」

2月20日(金)から期間限定



びん長まぐろの大とろ。一匹の魚からほんのわずかししかとれないため、スシローでも年に数回しか出回らない超希少なネタ!
1皿100円+税

「みなみ鮪中とろ」

2月20日(金)から期間限定



本まぐろと並んで最高級とされる、みなみ鮪の中とろ。赤身と脂身のバランスが特長です。1皿100円+税

「大切りとろサーモン」

2月20日(金)から期間限定



サーモンの中でも最も脂がのっている大とろ部分を、贅沢に大切りで!とろける食感と脂のうまみを、たっぷりご堪能下さい!
100円+税

「とろめさばの高菜巻」

2月20日(金)から期間限定



宮城県の言わずと知れたブランドさば、金華さばを酢めにしました。大型で脂のりが良いものだけを厳選して使用。さっぱりとした高菜との組み合わせは相性バツグンです。1皿100円+税

「ぶりとろ」

冬季限定販売中



脂のりが最もよい腹の部位だけを使用。醤油をはじくほどの脂のりは季節限定の大人気ネタです。
1皿100円+税

ほか 金華山沖とろめさば(1皿100円+税)、炙り焼き鮭ハラス(1皿100円+税)

2月20日(金)から期間限定

<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 水留 浩一
- 事業内容 : 寿司レストランの経営
- 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394店舗
(2015年2月20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/>