

回転寿司のスシロー  
**“紅”のまぐろと“白”のほたて貝が豪華共演**  
**スシロー『春の紅白』開催**

期間限定メニューは2015年3月6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3月6日(金)より期間限定で、“紅”のまぐろネタと“白”のほたて貝ネタをお楽しみいただける、『春の紅白』を開催いたします。

“紅”のお寿司は、「たたき身のせ中とろ」です。赤身と脂のバランスが良い中とろの切り身に、さらにまぐろのたたき身を乗せた、贅沢な一品です。異なる2つの食感によるそれぞれのおいしさはもちろん、それらが口の中で絶妙に合わさったときの新たなまぐろの魅力も、あわせてご堪能いただけます。

“白”のお寿司は、「ジャンボ貝柱」です。北海道オホーツク海の青森陸奥湾で獲れた大型のほたて貝柱だけを使用した、季節限定の一品です。ボリューム満点の貝柱は、大型ならではの甘みと食感が特徴です。

「たたき身のせ中とろ」と「ジャンボ貝柱」は、いずれも税抜き100円でご提供いたします。是非、スシローこだわりのネタを使った“うまいすし”を、心ゆくまでお楽しみ下さい。

**「たたき身のせ中とろ」**

3月6日(金)から期間限定



赤身と脂身のバランスがよい中とろに、まぐろたたき身をのせた、斬新で贅沢な一貫。スシローならではの、まぐろONまぐろの贅沢競演をぜひご堪能ください。

1皿100円+税

**「ジャンボ貝柱」**

3月6日(金)から期間限定



北海道オホーツク海、青森陸奥湾のほたて貝柱だけを使っています。この甘みと食感は、大型ならではの。ジャンボな旨さをぜひご堪能ください。

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 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397店舗  
(2015年3月6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/>