

2015年3月20日
株式会社あきんどスシロー

回転寿司のスシロー
ポテトショックから復活！ポテローが帰ってきた！
～大変お待たせ致しました。フライドポテト、ようやく復活致します～
2015年3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、スシローは超人気サイドメニュー『フライドポテト』の販売を再開致します。アメリカ西海岸における港湾労使交渉が長期化したことにより、原材料「ポテト」の安定的な調達が難しい状況のなか、フライドポテトの販売を1月上旬より一時的に販売停止とさせて頂いておりましたが、3月20日(金)より全店で販売を再開致します。

販売再開に際して、復活を記念して期間限定でお客さまのお好みに合わせて『ケチャップ』もしくは『カレーマヨ』のディップソースを無償でお付け致します。昨年若者のあいだで『ポテロー』の愛称で親しまれた超人気サイドメニューとの再会を、期間限定ディップソースとともに、この機会に是非お楽しみください。

「フライドポテト」

2015年3月20日(金)から販売再開

店内で揚げているフライドポテト。いつでも揚げたて、サクサクほくほくをお楽しみいただけます。100円+税



期間限定！
選べるディップ付き
・ケチャップ
・カレーマヨ

◆スシローのフライドポテト 美味しさの秘密



<①アメリカ生まれのじゃがいも>

アメリカ・ワシントン州の広大な大地で生育されたじゃがいもを使用しています。この地域の土壌はじゃがいもに適した栄養素を豊富に持ち、またその乾燥した気候や、昼夜の寒暖差により、高品質なポテトの栽培が行われています。



<②食感にこだわった製法>

スシローのフライドポテトは、特性の衣でコーティングしている為、香ばしい味とサクッとした食感を同時に楽しめます。

【ポテトショックとは】

アメリカ西海岸における港湾労使交渉の長期化により、じゃがいもの安定調達が難しい状況となり、日本の外食各社のメニューからポテトを使用した商品の販売休止やメニューの内容変更が相次ぎ、SNS上で、一連の騒動が「ポテトショック」と呼ばれ、話題を集めた。

<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/>