

2014年3月吉日  
株式会社あきんどスシロー

## 国産本生鮭の旨みを味わいつくす、贅を尽くした一皿 『生本鮭づくし（6貫盛り）』

2014年3月8日(土)～3月30日(日)の土日 限定販売  
一度も冷凍されていない新鮮な国産鮭を使用

回転寿司「スシロー」を経営する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、全国各地のスシロー限定98店舗にて、2014年3月8日（土）から3月30日（日）の毎週土日に限り、一日数量限定で『生本鮭づくし（6貫盛り）』を販売いたします。

『生本鮭づくし（6貫盛り）』は、スシローが見極めた国産の鮭（大とろ・中とろ・赤身）を一皿で贅沢にたっぷりご堪能頂けます。日本国内で水揚げされた鮭は、一度も冷凍されておらず新鮮な状態で、生本鮭の最大の特徴であるもっちりとした食感と旨みを、鮭づくしでたっぷりとお楽しみいただけます。

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。



### <生本鮭づくし(6貫盛り)商品概要>

- 発売店舗** : スシロー 限定98店舗  
※店舗詳細は、下記URLをご覧ください。
- 販売日** : 2014年3月8日(土)～3月30日(日) 毎週土日  
※15日16日の2日間は販売中止となります。
- 販売商品・価格** : 生本鮭づくし(6貫盛り) 税込945円  
※大とろ1貫、中とろ4貫、赤身1貫の6貫からなる贅沢な1皿です。
- URL** : [http://www.akindo-sushiro.co.jp/menu/campaign.html#c\\_3](http://www.akindo-sushiro.co.jp/menu/campaign.html#c_3)

## <あきんどスシロー おいしさの秘密>

### ◎寿司職人が立ち上げた回転寿司

創業者および現社長は叩き上げの寿司職人。寿司を知り尽くし、寿司に限りない愛情を持つ「匠の技」が誇りです！

### ◎ネタへの徹底したこだわり！

スシローの原価率は回転寿司業界最高水準！スシローはお客様の味方です！

### ◎創作寿司を始め、個性あふれる多彩なメニュー(約80品目)展開

お寿司のメニューはおよそ80品目。定番メニュー、極上メニュー、季節メニューなど、スシローならではのメニューをご提供します！今まで商品開発で生み出された商品は「300種以上」にのぼり、近頃では定番となっている「えびアボカド」の原点も、実はスシローが始まりです。

### ◎旨さを追求した店内での最後のひと手間

スシローはあえてセントラルキッチンを持たず、まぐろや鮮魚等は店内で調理をしています。セントラルキッチンは効率化が図れるというメリットはありますが、味が落ちてしまうデメリットも。一度調理して冷凍してしまうと、ネタの新鮮さや旨味を逃してしまいます。手間がかかっても美味しいものを提供したい、スシローのあくなき追求により、全店・店内キッチンでの切りつけなど、最後のひと手間をかける作業を惜しみません。

### ◎寿司業界で初！！ICチップを使った回転寿司総合管理システムを導入

寿司業界には難しいとされていた、管理システムをスシロー独自の手法で開発。(現在スシローのみ実績有り)  
お客様の来店状況、過去の販売データに基づき、コンピューターがお寿司の供給量を指示。コスト削減にも貢献しています！

### ◎安心・安全

レーン上の寿司皿の移動距離に基づいて寿司皿の廃棄を自動的に判定。常に新鮮、安心・安全な寿司だけをお客様にご提供しております。

## <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363店舗  
(2014年3月7日時点)
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 206億40万円
- 連結売上高 : 1,193億(2012年10月～2013年9月)
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>