

回転寿司のスシロー “まぐろの王様”本鮪と生の本ずわい蟹が共演！ スシロー『とろ&かに合戦』開幕

期間限定メニューは2014年12月19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: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『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、2014年12月19日(金)より期間限定で、本鮪と本ずわい蟹が同時期に楽しめる『とろ&かに合戦』を開催いたします。

今回の目玉は、「特ネタ本鮪中とろ」と「生本ずわい蟹」です。

「特ネタ本鮪中とろ」は、厳選された大型の鮪の脂がのった中とろ部分を使用しており、本鮪の濃厚な旨味をお楽しみ頂ける一品です。「生本ずわい蟹」は、本ずわい蟹の甘みと、生ならではのつるんとした食感を共に味わえるお寿司になっています。まさにフェア名の通り「とろ」も「かに」もどちらも譲らない“うまい”合戦となっておりますのでご期待ください。

このほか、紅ずわい蟹の身とかにみそを同時に味わえる「紅ずわい蟹てんこ盛り」、生の身とは一味違った食感をお楽しみ頂ける「ポイル本ずわい蟹」、「かにみそ」、「本ずわい蟹の茶碗蒸し」と、贅沢なラインナップとなっております。

この年末、「とろ」も「かに」も一度に食べられるのはスシロー史上初！是非、本鮪と本ずわい蟹の“うまいすし”をお楽しみください。

「特ネタ本鮪中とろ」

12月10日(水)から期間限定



大型の鮪のみを厳選しているため、身質が良く、脂のりが抜群。「鮪の王様」の名にふさわしい、本鮪ならではの濃厚な味わいが楽しめる逸品です。
1皿180円+税

「生本ずわい蟹」

12月19日(金)から期間限定



甘みがつよいずわい蟹の中でも、大型のものだけを厳選しました。生ならではの、つるんとした食感をお楽しみください。
1皿180円+税

「紅ずわい蟹てんこ盛り」

12月19日(金)から期間限定



ポイルした紅ずわい蟹をドンドンてんこ盛り！
蟹好きにはたまらない、ド迫力の食べごたえです！
1皿180円+税

「ポイル本ずわい蟹」

12月19日(金)から期間限定



身入りのよい鮮度抜群の本ずわい蟹をつかっています。ポイルすることによって凝縮されたかにの旨味をお楽しみください。
1皿100円+税

ほか **かにみそ**(1皿100円+税)、**本ずわい蟹の茶碗蒸し**(1皿240円+税)

11月21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 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390店舗
(2014年12月19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/>