

回転寿司のあきんどスシロー 夏の商品発表

～原点回帰 不動の人気ネタ「まぐろ」を強化～

回転すし業界初！「生まぐろ」商品を全店導入

大好評の“寿司に合うラーメン”第二弾「鶏そぼろ入り西京味噌ラーメン」を販売開始

<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1984年の創業から、今年の6月で30周年を迎えました。つきましては、これまで30年間ご愛顧いただいたお客様に感謝の気持ちを込めて、「国産生本鮪づくし6貫盛り」(税抜き 900円)と題して回転すし業界では初となる「生まぐろ」の全店導入を実施いたします。

お客様から常に人気のすしネタであり、スシローの『うまいすしを、腹一杯。』の原点回帰の心意気をあらわす「まぐろ」。愛媛県愛南町にあるスシロー専用の生け簀にて、4年もの歳月をかけて50～70Kgサイズに成長した「本まぐろ」を、進化した養殖技術により全店での提供が可能になりました。更に、水揚げから店舗のレーンに並ぶまで、約4日間の熟成期間を設ける等、最も美味しい状態で提供するためのスシローのこだわりが詰まっています。

通常の「まぐろ」は遠洋で獲れた「まぐろ」を船内で凍結し、陸地に運び込み解凍します。一方、「生まぐろ」は水揚げ後、一度も冷凍せずにお客様にお届けするため、うま味、適度な脂味、赤身に至るまで、最高品質の「食感の違い」をご堪能いただけます。

また、スシローでは2014年4月に発売して以来、累計で350万食を突破し大変ご好評を頂いている“寿司に合うラーメン”の第二弾として、「鶏そぼろ入り西京味噌ラーメン」を2014年7月8日(火)より販売しております。180年の歴史を持つ京都の老舗味噌である「西京味噌」とのコラボレーションにより、白味噌仕立てで後味がすっきりした、すしに合うラーメンの開発に成功いたしました。

更に、2014年7月16日(水)からは北海道産の旬の食材を使った、お寿司やサイドメニュー計8種を期間限定でご提供する「北海道てんこ盛り!フェア」を実施いたします。正に旬の次期を迎える生うにを使用し濃厚でいて爽やかな後味を楽しめる「北海道直送 生うに」、北海道近海でとれた希少な高級たらこを使用した「北海道産炙りたらこ」、北海道で人気急上昇中の雪化粧かぼちゃを厳選した、夏にぴったりの「北海道かぼちゃの冷製ポタージュ」など、豊富にラインナップが充実しております。

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。



「国産生本鮪づくし6貫盛り」(900円+税)

2014年8月6日(水)まで期間限定販売

※天候により、入荷しない場合がございます。



「鶏そぼろ入り西京味噌ラーメン」(280円+税)

2014年7月8日(火)から販売開始

北海道てんこ盛り！フェア

2014年7月16日(水)から8月3日(日)まで期間限定販売

「北海道直送生うに」(180円+税)

※天候により、入荷しない場合がございます。



旬ど真ん中の生うには、濃厚でいて爽やかな後味。上質な昆布が育つ海で獲られるので、旨さと香りの違いに、驚くこと間違いなしのとっておきの新鮮ネタです。

「北海道産甘えび」(180円+税)



浜あげして、生のまま手剥きするので旨味が逃げず、舌に感じる濃厚なえびの甘さは、超一級。通常北海道でしか出回らない南蛮えびの熟成された甘さをぜひ一度体験ください。

「北海道直送生ほたて」(180円+税)

※天候により、入荷しない場合がございます。



水揚げしてから一度も冷凍せず、生のままお店へ直送。生のほたてならではの旨味と、しっかりとした繊維の歯ごたえをご堪能ください。

「北海道産上いくら」(180円+税)



最もおいしく深いコクのある時期の北海道産天然鮭のいくらを厳選。口にひろがる卵のコクと磯の香り豊かな海苔で包んでご堪能ください。

「北海道産炙りたらこ」(100円+税)



北海道近海でとれたたらこは、たらこ本来のプチプチとした粒感がいきた希少な高級品。さっと炙ることで、風味と食感に味わい深い変化をつけました。

「北海道産真いかたらこのせ」(100円+税)



北海道の新鮮な真いかを厳選。スリットをいれることで旨味と食感が広がる真いかに、北海道仕込みのたらこがよく合います。

「北海道ミルクレープメルバ」(180円+税)

※販売期間が変更する可能性があります。



北海道産の生クリームでつくったミルクレープに、バニラアイスとフローズンストロベリーを添えたデザート。トッピングされた練乳の甘さと甘酸っぱい苺は、王道のヤマツキコンビです。

「北海道かぼちゃの冷製ポタージュ」(180円+税)



北海道で人気急上昇中の雪化粧かぼちゃを厳選した、夏にぴったりのひんやりポタージュ。丁寧に裏ごしされたなめらかな舌触りで、かぼちゃの優しい甘さを楽しめます。

<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377店舗
(2014年7月10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/>