

回転寿司のスシロー

うまいすしで残暑を乗り切る！『まぐろ大漁夏祭』開催

まぐろ大漁夏祭特別メニューは2014年8月22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、『まぐろ大漁夏祭』を開催いたします。開催にあたって、『まぐろ大漁夏祭』特別メニューを2014年8月22日(金)より販売開始いたします。

特別メニューは、全部で4商品を提供いたします。今回の目玉は、「鮪の贅沢3貫盛り」です。ご好評頂いている『贅沢3貫盛り』シリーズから、3種類のまぐろの味を1皿でお楽しみ頂ける贅沢な盛り合わせが登場いたします。さらに、延縄漁で獲れるものでも特に鮮度の良いまぐろを厳選した「厳選めばち鮪赤身」も、自慢の一品です。びん長まぐろを炭火でローストした「びん長鮪たたき西洋わさびのせ」や、特製の塩だれを加えた「ねぎ塩まぐろ」など、まぐろのおいしさが引き立つ創作すしも目白押しです。

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。

「鮪の贅沢3貫盛り」 8月22日(金)から期間限定



中とろを贅沢に炙った「中とろたたき」。ねっとりうまい「漬け赤身」。人気のとろ「びんとろ」。1皿で3種類のまぐろの味を楽しめます。1皿180円+税

「厳選めばち鮪赤身」 8月22日(金)から期間限定



めばちまぐろの中でも、大型で色の濃いものを厳選しているため、味が濃いのが特徴です。延縄漁でとったまぐろだから、鮮度も抜群。108円の回転すしでは本来出せない自慢の逸品です。1皿100円+税

「びん長鮪たたき西洋わさびのせ」 8月22日(金)から期間限定



びん長まぐろを炭火でローストしました。外は香ばしく、中はレアに仕上げ、西洋わさびのツンとした辛さがアクセント。今だけの夏びんちようをお楽しみください。1皿100円+税

「ねぎ塩まぐろ」 8月8日(金)から期間限定



人気のねぎまぐろに、塩ダレと白ネギをトッピングした新感覚のねぎまぐろ。今までにない塩味が、やみつきになること間違いなしの一品です。しょうゆをつけずに、どうぞ。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 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8月22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/>