

か き
“牡蠣” “ぶり” “さば” 今が旬のねたをご用意！

「はま寿司 冬の旬ねた祭り」開催！

株式会社はま寿司（代表取締役社長：遠藤 哲郎 本社：東京都港区）が展開する 100 円寿司チェーン「はま寿司」は、1月12日（木）から「はま寿司 冬の旬ねた祭り」を全国の店舗で開催します。

「はま寿司 冬の旬ねた祭り」では、ぷりっとした身とジューシーな味わいが特長の「広島県産牡蠣握り」など、この季節に旬を迎えるネタを豊富にご用意しました。上質な脂の甘みがたまらない「北海道産大切り天然ぶり」や鮮度の高いさばを酢×することで旨みを引き出した「宮城県産大切り金華×寒さば」、ふぐの王様と呼ばれる歯ごたえ抜群のとらふぐを使用した「宮崎県産とらふぐ」もお楽しみいただけます。また、濃厚な赤身だけを厳選した「大間の天然本まぐろ」、きめが細かくやわらかな肉質の「黒毛和牛握り」、一枚一枚手作業で丁寧に汲んだ北海道産ゆきほまれ大豆の湯葉を使用した「手汲み湯葉の握り〈梅肉添え〉」が登場します。はまカフェラボから発売するチョコがとろ〜りとろけるあったかスイーツ「濃厚フォンダンショコラ」にも注目です。

ぜひ、この機会にお近くのはま寿司で「はま寿司 冬の旬ねた祭り」をお楽しみください。

※商品はなくなり次第終了です。
※一部店舗は価格が異なります。
※573 店舗で販売予定です。(1月11日時点)

■はま寿司 冬の旬ねた祭り 商品一例



広島県産牡蠣握り
100 円 (税込 110 円)



北海道産大切り天然ぶり
150 円 (税込 165 円)



宮城県産大切り金華×寒さば
150 円 (税込 165 円)



宮城県産とらふぐ
290 円 (税込 319 円)
※茨城県の店舗では販売していません。



大間の天然本まぐろ
290 円 (税込 319 円)



黒毛和牛握り
290 円 (税込 319 円)



手汲み湯葉の握り〈梅肉添え〉
100 円 (税込 110 円)



濃厚フォンダンショコラ
260 円 (税込 286 円)

以上

ZÉNSHO

<https://www.hama-sushi.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>