

すし全皿105円(税込み)回転寿司「スシロー」
「スシロー189」プロジェクト本格展開開始
 ～旬な贅沢ネタを“吟味ネタ”として189円で提供～

「スシロー ららぽーと柏の葉店」2013年4月19日(金) オープン

<http://www.akindo-sushiro.co.jp/>

すし全皿105円の回転寿司「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、現在関西圏の一部店舗にて販売しており、お客様にご好評をいただいている189円の商品ラインナップ“吟味ネタ”を、2013年4月より首都圏においても本格展開する「スシロー189」プロジェクトを開始いたします。また、2013年4月19日(金)には、内装にもこだわった「スシロー ららぽーと柏の葉店」がオープンいたします。

スシローでは、日頃よりうまいすしを提供する努力をしておりますが、この度、105円で提供するには難しかった商品、「スシロー189」プロジェクトとして、2皿以下の値段で2皿以上のバリューを、という思いを込めて「189円」という値段設定で、本格的に商品化をスタートすることを発表致します。

当社は『うまいすしを腹一杯。』を企業理念に掲げ、全皿105円という価格の中で、最大限品質にこだわったお寿司を提供する努力をしておりますが、素材によっては105円で提供するには難しいものがありました。「スシロー189」プロジェクトとして、105円では展開できなかった贅沢ネタの提供が可能となり、更に幅広いニーズのお客様に極上のお寿司をお楽しみ頂けるようになります。また、189円という値段は2皿以下の値段で2皿以上のバリューという思いを込めて設定致しました。4月の本格展開を機に、2013年8月までに全店舗への導入を目標に、順次展開して参ります。

「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。

厳選されたネタへのこだわり

「スシロー189」プロジェクトでは、これまでの105円のラインナップに加えて、毎月その時季旬な厳選ネタを189円で展開して参ります。「長崎県産活メしまあじ」や「北海道産生ほたて」など、仕入れから店内調理までこだわりをもってオススメするネタをご堪能頂けます。

(※商品は時季や店舗によって異なります。下記5商品は関東地域における4月の販売商品です。)



<特ネタ本鮪中とろ>



<活赤貝>



<炙り上穴子>



<炙り金目鯛>



<長崎県産活メしまあじ>

ららぽーと柏の葉店限定商品



<活蝦夷あわび>



<宮城県産生サーモン>



<鹿児島県大隅産炙り上うなぎ>



<特ネタ本鮪大とろ>



<生ほたて>



<生うに>



<店内茹で天然大えび>



<手巻き国産生サーモン>



<手巻き上鉄火>

<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2-1-11 江坂山基ビル2階
- 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、東北、首都圏、中部圏、近畿圏、中国・四国圏、九州に345店舗（2013年4月19日現在）
- 設立 : 1984年10月
- 資本金 : 206億40万6419円
- 売上高 : 1113億円（2011年10月～2012年9月）
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>

※本リリースをお送りさせて頂いている皆様の個人情報は、株式会社ベクトルの個人情報保護方針に基づいて厳重に管理させて頂いております。
今後、弊社からのニュースリリースの配信を希望されない方は、恐れ入りますがprivacy@vectorinc.co.jpまでご連絡をお願い致します。

-本プレスリリースに関してのお問い合わせ-

あきんどスシローPR事務局(イニシャル内)担当: 藤原、高桑、橋本
TEL: 03-5572-6062 FAX: 03-5572-6065 Email: akindo-sushiro@vectorinc.co.jp