

回転寿司のあきんどスシロー

増税時代のゴールデンウィークはうまいすしで旅気分！ 日本の旨いもん！初ネタづくし！スシローの味めぐり

2014年4月26日(土)～ 売り切れ御免の7つの新商品発売開始

<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ご提供しております。

この度、スシローは『うまい寿司を、腹一杯』の理念に基づき、お客様への感謝を込めて、2014年4月26日(土) から期間限定で、『日本の旨いもん！初ネタづくし！スシローの味めぐり！』と題して7つの新商品の販売を開始いたします。

中でも、北海道の海鮮丼をイメージして天然帆立といくらを組み合わせた「北海道産いくら帆立盛」、北海道の郷土料理をイメージした創作すし「生銀鮭チャンチャン焼き風」、北海道の新名物・豚丼をアレンジした「十勝豚丼風にぎり」、北海道産の新鮮な生クリームを使った「北海道キャラメルプリン」など、北海道にまつわる商品のラインナップが充実しております。

本施策は、増税後の高まる節約志向の中で、ゴールデンウィークを手軽に楽しみたい！というお客様に“うまいすし”で旅気分を楽しんで頂こうという趣旨で、“日本の旨いもん”をモチーフに7つのメニューを開発したものです。

ぜひ、この機会に“日本の旨いもん”にこだわったスシローの新商品で旅気分を味わって頂ければ幸いです。

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。

「北海道産いくら帆立盛」



道産の天然帆立といくらの贅沢な組み合わせは、北海道の海鮮丼をイメージしました。大粒で甘みが強い帆立に、いくらの深いコクが重なります。北海道気分が楽しめる、ひと口丼です。

「生銀鮭チャンチャン焼き風」



北海道の郷土料理をイメージした創作すし。三陸産の生銀鮭に西京味噌をのせてさっと炙り、外は香ばしく中はレアに仕上げました。鮭と味噌の絶妙な合わせ技。

「十勝豚丼風にぎり」



北海道の新名物、豚丼をアレンジ。北海道産の身厚な豚ロース肉を甘辛タレと合わせて店内で炙ったスシローの新創作。ピリリとした七味に、炙りの香ばしさがクセになる一品。

「三陸産生銀鮭」



活〆にした三陸産の生銀鮭は、生ならではのあっさりとした脂となめらかな身質が持ち味。

「天然薫焼き塩かつお」



土佐ならではの薫焼きにした香ばしいかつおを、本場の食べ方「塩」で。店内でかけた塩で引き立つ、旨味と香り。

「炙り明太子」



博多といえば、博多の明太子。表面を香ばしくさっと炙った辛子明太子に、玉子のまろやかさが加わった新しいおいしさです。

「北海道キャラメルプリン」
(北海道産生クリーム使用)



北海道はスイーツもうまい！北海道産の新鮮な生クリームをつかった濃厚プリンは、しっとりなめらかな舌触り。大人がハマるほろ苦い本格テイストです。

<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
国内:365店舗、海外:7店舗 計:372店舗
(2014年4月24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/>