

## 回転寿司のスシロー 本ずわい蟹、紅ずわい蟹などを使った蟹メニューが満載 スシロー冬の『かに祭』開催

期間限定メニューは2014年11月21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、2014年11月21日(金)より期間限定で、この時期旬を迎える蟹の魅力をご堪能頂ける『かに祭』を開催いたします。

今回の目玉は、「生本ずわい蟹」と「紅ずわい蟹てんこ盛り」です。大型サイズの本ずわい蟹を厳選した「生本ずわい蟹」は、蟹の甘みとつるんとした食感をお楽しみ頂ける一品となっております。「紅ずわい蟹てんこ盛り」は、シャリが隠れるほど紅ずわい蟹の身を盛り付け、さらにその上にかにみそを乗せた、蟹の旨味が満載の贅沢で豪快なお寿司です。

このほか、蟹の旨味がつまった「かにみそ」や、「ボイル本ずわい蟹」、「かにの天ぷら包み」、さらに冬にぴったりの温かい商品として「本ずわい蟹の味噌汁」、「本ずわい蟹の茶碗蒸し」など、蟹の魅力を味わい尽くして頂けるラインナップをご用意しております。是非この冬は、スシローの『かに祭』をお楽しみください。

### 「生本ずわい蟹」

11月21日(金)から期間限定



甘みがつよいずわい蟹の中でも、大型のものだけを厳選しました。生ならではの、つるんとした食感をお楽しみください。  
1皿180円+税

### 「紅ずわい蟹てんこ盛り」

11月21日(金)から期間限定



ボイルした紅ずわい蟹をドンとてんこ盛り！蟹好きにはたまらない、ド迫力の食べごたえです！  
1皿180円+税

### 「ボイル本ずわい蟹」

11月21日(金)から期間限定



身入りのよい鮮度抜群の本ずわい蟹をつかっています。ボイルすることによって凝縮されたかにの旨味をお楽しみください。  
1皿100円+税

### 「かにの天ぷら包み」

11月21日(金)から期間限定



紅ずわい蟹を贅沢に天ぷらにしました。もちろん店内揚げだからサクサクのアツアツ。2つのせでボリュームも大満足です！  
1皿100円+税

### 「本ずわい蟹の味噌汁」

11月21日(金)から期間限定



冬限定。本ずわいかにで出汁をとった、特製のみそ汁。かにの旨味が存分にたまみそ汁は、体の芯まで温めてくれます。  
1皿180円+税

ほか **かにみそ**(1皿100円+税)、**本ずわい蟹茶碗蒸し**(1皿240円+税)  
11月21日(金)から期間限定

#### <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384店舗  
(2014年11月21日時点)
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 206億40万円
- 連結売上高 : 1,270億円(2013年10月~2014年9月)
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>