

回転寿司のスシロー “海と田んぼプロジェクト”第6弾 幻の熟成極上ネタ「極上黒潮かんぱち」登場

2015年3月6日(金)より販売開始

<http://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:水留 浩一)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、「海と田んぼプロジェクト」第6弾として、「極上黒潮かんぱち」を2015年3月6日(金)より販売いたします。

「極上黒潮かんぱち」は、鹿児島県桜島の錦江(きんこう)湾で育てられた、大型のかんぱちを使用しています。地元でもなかなか食卓に上がることがないという貴重な大型かんぱちの養殖に成功した小浜水産とスシローが共に取り組み、この度全店でのご提供を実現いたしました。

通常、かんぱちは1~2年の養殖期間を経て3~4キロの状態出荷されますが、今回ご提供するかんぱちは、育成に約4年間をかけて6~8キロ超までじっくり大きく育て上げられたものを使用しています。さらに独自に餌も開発し、通常の養殖よりも少ない給餌回数で育てるといった独自の給餌法によって、良質な脂がきめ細かく身に差し、うまみと甘みの強い上品な味わいとなっております。さらに商品化にあたっては、魚の旨味をよりいっそう引き出すために、身をしっかりと熟成させています。醤油をはじく脂のりでありながら、味わいは上品な“幻の熟成極上ネタ”を、是非この機会にお楽しみください。

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。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。



「極上黒潮かんぱち」100円+税
 3月6日(金)から期間限定で販売開始

<海と田んぼプロジェクトとは>

「海と田んぼプロジェクト」は、“うまいすし”の原点となる食材を、生産者の方と直接協議、協働して育成・生産することで、美味しい商品を出来るだけ低価格で、全国に安定的に提供することができる、スシロー独自のスキームです。

<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 水留 浩一
- 事業内容 : 寿司レストランの経営
- 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397店舗
(2015年3月6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/>