

## 回転寿司のスシロー 寒ぶり、真鱈白子、あん肝と旬のネタが勢揃い 『スシローの冬祭り』で冬のうまい！を先取り

期間限定メニューは2014年11月7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7日(金)から期間限定で、一足先に冬の味覚を楽しんで頂ける『スシローの冬祭り』を開催し、10品のメニューをご提供いたします。

中でも、今回の目玉は、「寒ぶり」、「真鱈白子」、「あんこう肝」です。特に、「寒ぶり」はスシローのネタの中でもまぐろに並ぶ人気を誇り、脂がのって冬のうちうまい！を存分に味わって頂けます。さらに、ぶりの中でも特に脂のりのよい部位を使った「ぶりとり」、炙ることで余分な脂分をおとした「炙りぶりしゃぶ」と、ぶりの旨味を楽しみ尽くして頂けるラインナップをご用意しております。また、冬の味覚の代表格である新鮮な「真鱈白子」に、“海のフォアグラ”と評される「あんこう肝」もおススメです。

季節の素材にこだわった『スシローの冬祭り』で、冬の味覚を楽しんで頂ければ幸いです。

### 寒ぶり

11月4日(火)から期間限定



まぐろに並ぶスシローの人気商品。脂がのり、身が締まった冬のプリの旨さは別格。季節限定の旨さをお楽しみください！  
1皿100円+税

### 真鱈白子

11月6日(木)から期間限定



冬の味覚、真鱈の白子は鮮度が命。ぶりぶりで滑らかな食感と濃厚な味わいを堪能してください。  
1皿100円+税

### あんこう肝

11月6日(木)から期間限定



海のフォアグラともよばれる濃厚なあんこうの肝。脂ののった、新鮮なものだけを厳選し、しっかりと蒸しあげました。  
1皿100円+税

### ぶりとり

11月7日(金)から期間限定



脂のりが最もよい腹の部位だけを使用。醤油をはじくほどの脂のりは季節限定の大人気ネタです。  
1皿100円+税

### 炙りぶりしゃぶ

11月7日(金)から期間限定



炙りによってぶりの余分な油を落とし、うまみをギュッと閉じ込め、ゼリーポン酢と合わせました。まさに、おすしのぶりしゃぶです。  
1皿100円+税

ほか 極上北海道秋鮭いくら(1皿180円+税)、店内漬け北海道産極上いくら(1皿180円+税)、国産とろろそば(1皿100円+税)、真鱈白子の天ぷら(1皿280円+税)、あん肝の味噌汁(1皿180円+税)

#### <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383店舗(2014年11月7日時点)
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 206億40万円
- 売上高 : 1,257億円(2013年10月~2014年9月)※国内売上
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>