

43 期目も「すしに真っすぐ！」
スシローの原点、鮪の王様“本鮪”の中とろが税込 110 円～！
さらに、一皿で二度おいしい食べ比べ商品も登場
<10 月 14 日（水）より全国のスシローにて販売開始>

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：新居 耕平）は、10 月に 43 年目の期を迎えました。一軒の立ち寿司から始まったスシローは創業時から鮪へのこだわりを今も受け継いでおり、鮪の王様“本鮪”の中とろを税込 110 円～で 10 月 14 日（水）より全国のスシローにて販売いたします。



回転すしスシローは、大阪の一軒の立ち寿司「鯛すし」から誕生しました。以降、すしネタ、しゃり、価格、店舗での体験に至るまで 40 年以上にわたり、徹底したこだわりを貫いてきました。現在、スシローは「すしに真っすぐ！」を掲げ、うまさの質をさらに深掘りしています。企業理念である「うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。」を実現するため、仕入れから店内調理に至るまで、あらゆる工程に真っすぐ向き合っています。

10 月 14 日（水）からは、鮪の王様とも称される、“本鮪”の中とろを、なんと税込 110 円～でご用意しました。中とろならではの脂のりと香り、旨みをほどよいバランスでお楽しみいただける、スシローのこだわりが詰まった一皿です。

さらに、新しい「うまい！」に出会える楽しさをお届けするため、一皿で 2 種類の仕立てを食べ比べできるスシローならではの創作すしもご用意しました。「国産ほたて食べ比べ」は国産ほたての素材そのままの旨みと、香ばしい焦がし醤油をお楽しみいただけます。「馬刺し食べ比べ」はごま油と塩を合わせることで馬刺しの旨みを引き立てた赤身と、馬肉と卵黄醤油の風味が相性抜群の千切りユッケを味わえます。「甘鯛の炙り食べ比べ」は皮目を直火で炙ることで脂の甘みが広がる素炙りと、甘鯛の旨みに加えて醤油の香ばしさがたまらない焦がし醤油をご堪能いただけます。

「この価格で、こんなにうまいのか！」と驚いていただける渾身の「本鮪中とろ」や、行く度に新しい「うまい！」に出会える商品を取り揃えています。ぜひ、この機会に全国のスシローでこだわりのおすしをお楽しみください。

※販売開始以降、各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認くださいませ。

商品概要



■商 品 名：本鮭中とろ

■価 格：税込 110 円～

■販売期間：2026 年 10 月 14 日（水）～10 月 25 日（日）

但し販売予定総数 567 万食が完売次第終了。

※店舗によって価格が異なります。

※販売開始以降、各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認ください。

※一部店舗ではお持ち帰りは実施しておりません。



■商 品 名：国産ほたて食べ比べ

■価 格：税込 360 円～

■販売期間：2026 年 9 月 30 日（水）～10 月 25 日（日）

但し販売予定総数 42 万食が完売次第終了。

※店舗によって価格が異なります。

※期間内の販売状況によって、販売を継続させていただく場合がございます。

※各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認ください。

※お持ち帰り対象外です。

※盛り合わせ内容：ほたて、焦がし醤油（直火炙り）



■商 品 名：馬刺し食べ比べ

■価 格：税込 360 円～

■販売期間：2026 年 10 月 14 日（水）～10 月 25 日（日）

但し販売予定総数 43 万食が完売次第終了。

※店舗によって価格が異なります。

※期間内の販売状況によって、販売を継続させていただく場合がございます。

※販売開始以降、各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認ください。

※お持ち帰り対象外です。

※盛り合わせ内容：赤身（ごま油と塩）、千切りユッケ 卵黄醤油がけ

天然



■商 品 名：甘鯛の炙り食べ比べ

■価 格：税込 280 円～

■販売期間：2026 年 10 月 14 日（水）～10 月 25 日（日）

但し販売予定総数 34 万食が完売次第終了。

※店舗によって価格が異なります。

※期間内の販売状況によって、販売を継続させていただく場合がございます。

※販売開始以降、各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認ください。

※一部店舗ではお持ち帰りは実施しておりません。

※盛り合わせ内容：炙り（レモンのせ）、焦がし醤油（直火炙り）

※写真はイメージです。