



# とろっとろに ほっぺたとろける 「はま寿司の大漁！とろ祭り」開催！

株式会社はま寿司（代表取締役社長：遠藤 哲郎 本社：東京都港区）が展開する100円寿司チェーン「はま寿司」は、6月16日（木）から、はま寿司厳選の“とろ”をご堪能いただける「はま寿司の大漁！とろ祭り」を全国の店舗で開催します。



「はま寿司の大漁！とろ祭り」と題する今回のフェアでは、脂がのったとろける味わいの「みなみまぐろ大とろ」、脂をたっぷり蓄えた「宮城県気仙沼産とろかつお」、マグロの中でも最高ランクの「本鮪中とろ」を販売します。他にも、「大とろサーモン」、「とろびんちょうレアステーキ」、「北海道・三陸産とろいわし」、「焼とろサーモン」など“とろ”づくしな商品をご用意しているので、様々な“とろ”の味わいをお楽しみいただけます。

さらに、やわらかな身と甘みが特長の「炙り甘鯛」や、しっかり旨みのつまった「北海道産黒カレイ」、プチプチの食感と絶妙な塩加減の「紅鮭すじこ」、今が旬で身の締まりも良く程よい脂のりの「宇和島戸島産大切り活メ平政」も販売します。肉握り研究所から登場する「神戸牛のそぼろいなり」は、甘辛く味付けした神戸牛のそぼろをいなりにのせた商品です。上のにのせたきざみ柚子がアクセントを加えます。

サイドメニューからは、以前販売して好評だった「ふるもち水餃子」が復活する他、おつまみにもぴったりの「いかリングから揚げ」が登場します。

そとはまカフェラボからは、今が旬の白桃を使用した「桃のフロマージュパルフェ」を販売します。ゴロっと入った白桃、爽やかな白桃シャーベット、甘い桃ソース、なめらかなフロマージュクリーム、パンナコッタのマリアージュをご堪能いただけます。

ぜひこの機会に「はま寿司の大漁！とろ祭り」をお楽しみください。

## ■はま寿司の大漁！とろ祭り 商品一例



みなみまぐろ大とろ  
100円 (税込 110円)

※6月16日(木)~なくなり次第終了です。

※店内限定で販売します。



宮城県気仙沼産とろかつお  
100円 (税込 110円)

※6月23日(木)~なくなり次第終了です。



本鮪中とろ  
150円 (税込 165円)



大とろサーモン  
100円 (税込 110円)

※一部店舗では販売していません。



とろびんちょうレアステーキ  
100円 (税込 110円)



北海道・三陸産とろいわし  
100円 (税込 110円)



焼とろサーモン  
100円 (税込 110円)

## ■その他 握り 一例



炙り甘鯛  
150円 (税込 165円)



北海道産黒カレイ  
150円 (税込 165円)



紅鮭すじこ  
150円 (税込 165円)



宇和島戸島産大切り活〆平政  
290円 (税込 319円)

## ■肉握り研究所



神戸牛のそぼろいなり  
150円 (税込 165円)

## ■ サイドメニュー 一例



ぷるもち水餃子 おろし盛り  
280 円 (税込 308 円)



ぷるもち水餃子 旨辛ネギ盛り  
280 円 (税込 308 円)



いかリングから揚げ  
200 円 (税込 220 円)

## ■ はまカフェラボ



桃のフロマージュパルフェ  
380 円 (税込 418 円)

※商品はなくなり次第終了です。  
※一部店舗は価格が異なります。  
※全 558 店舗で販売予定です。(6 月 14 日時点)

以上

**ZÉNSHO**

<https://www.hama-sushi.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>