

回転寿司のスシロー スシロー新年初のフェア 目玉は天然本鮪！ 『まぐろ祭』開催

～今年も心ゆくまでスシローのまぐろをお楽しみください～

期間限定メニューは2015年1月9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、2015年1月9日(金)より期間限定で、スシロー自慢の鮪を味わい尽くして頂ける、『まぐろ祭』を開催いたします。

今回の目玉は、「天然本鮪中とろ」と「特ネタ本鮪赤身」です。

「天然本鮪中とろ」は天然の本鮪を使用しており、“鮪の王様”と称される本鮪の濃厚な旨味、ほどよく口に溶ける脂とわずかな酸味が極上の逸品です。「特ネタ本鮪赤身」は、本鮪ならではの厳選された赤身の旨味をご堪能頂けます。

このほか、本鮪と並んで鮪の最高峰とされるみなみ鮪をぜいたくに使用し、さらに卵のkokを加えた「天然みなみ鮪たたき身」や、ガーリックとスパイスがアクセントになる「びん長まぐろガーリック」など鮪のおいしさを味わい尽くして頂けるラインナップとなっております。

是非、今年初めの三連休にはスシローで、新年初のまぐろ祭を心ゆくまでお楽しみ下さい。

「天然本鮪中とろ」

1月9日(金)から期間限定



めったにご提供できない希少な天然の本鮪が期間限定で登場！ほどよく口に溶ける脂と、天然ものならではのわずかな酸味が味わえる逸品です。
1皿100円+税

「特ネタ本鮪赤身」

1月9日(金)から期間限定



まぐろ本来の濃い味わいが楽しめる、まぐろの王様、本まぐろ赤身。大型のまぐろを厳選しているため、赤身の部分に入った上品な脂は、ツウも唸らせる絶品ネタです。
1皿180円+税

「天然みなみ鮪たたき身」

1月9日(金)から期間限定



本まぐろと並ぶまぐろの最高峰、天然みなみまぐろだけをぜいたくに使用。極上まぐろ独特の甘みにたまごを加えて、kokのある逸品に仕上げました。
1皿100円+税

「びん長まぐろガーリック」

1月9日(金)から期間限定



焼津で水揚げされた一本釣りのびん長まぐろ。外は炙って香ばしく、中はレアに仕上げました。ガーリックとスパイスがアクセントです。1皿100円+税

ほか たらめさばの高菜巻(1皿100円+税)、蒸し鶏のテリマヨソース(1皿100円+税)
1月9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390店舗
(2014年1月9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/>