

スシローこだわりの“まぐろネタ”が盛りだくさん

『まぐろ祭』開催！

店内で丁寧に大切りにした“中とろ”や、すし職人と共につくった漬け“本鮪”の商品が登場
＜11月2日（水）より全国のスシローにて期間限定で開催＞

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、11月2日（水）より、スシローで人気No.1を誇る“まぐろ”を使った商品が盛りだくさんの『まぐろ祭』を全国のスシローにて期間限定で開催いたします。



※1日の販売数に限りがあります。※仕入状況により、販売を中断/中止または販売数が前後する場合があります。※写真はイメージです。

スシローでは、これまでも“生本鮪”や“インド鮪”など、その時々には獲れたおいしい“まぐろ”を、国内外問わず世界中から仕入れてご提供してきました。今回の『まぐろ祭』では、今食べていただきたいこだわりの“まぐろ”をご用意いたしました。

まずおすすめしたい「大切り中とろ」は、脂のりの良い中とろを大切りサイズでお得にご提供いたします。旨みを逃すことなくご堪能いただくため、店内で一枚一枚丁寧に切り付けています。

また、「匠の漬け本鮪 びんとろ重ね」は、ぜひこの機会にお楽しみいただきたい創作すしです。すし職人と共に開発したオリジナルの漬けだれに漬けた“本鮪”の赤身と、皮目に近く脂のりの良いこだわりの“びんとろ”を重ねました。漬けだれは、醤油と煮切り酒、おろし玉ねぎなどを独自の比率で配合しています。“本鮪”の赤身はたれに漬けることでより旨みが凝縮され、“本鮪”本来の濃厚な味わいと“びんとろ”の甘みのある脂を楽しめる逸品です。

その他にも、まぐろの王様“本鮪”の赤身ならではの味わい深い濃厚な旨みが堪能できる「本鮪赤身」や、“とろたく”と“ねぎとろ”の中巻きの食べ比べができる「とろ鉄火高菜巻（とろたく・ねぎとろ）」など“まぐろ”ネタを多数取り揃えております。

スシローこだわりの“まぐろネタ”が揃うこの機会にぜひ、「うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。」心ゆくまでお楽しみください。

※お持ち帰り専門店「スシロー To Go」、「京樽・スシロー」ではお取り扱いがございません。

『まぐろ祭』 商品概要（一例）



■商品名：「大切り中とろ」

※販売期間：11月2日（水）～13日（日）
※販売予定総数 121万食、完売次第終了。
※1日の販売数に限りがあります。



店舗により、価格設定が異なります。



■商品名：「匠の漬け本鮪 びんとろ重ね」

※販売期間：11月2日（水）～13日（日）
※販売予定総数 80万食、完売次第終了。
※1日の販売数に限りがあります。



店舗により、価格設定が異なります。



■商品名：「匠の漬け本鮪鉄火」

※販売期間：11月2日（水）～13日（日）
※販売予定総数 24万食、完売次第終了。
※1日の販売数に限りがあります。
※お持ち帰り不可。



店舗により、価格設定が異なります。



■商品名：「本鮪赤身」

※販売期間：11月2日（水）～13日（日）
※販売予定総数 80万食、完売次第終了。
※1日の販売数に限りがあります。



店舗により、価格設定が異なります。



■商品名：「とろ鉄火高菜巻（とろたく・ねぎとろ）」

■価格：580円（税込）

※販売期間：11月2日（水）～13日（日）
※販売予定総数 12万食、完売次第終了。
※1日の販売数に限りがあります。
※一部店舗では、600円（税込）、630円（税込）でのご提供になります。



■商品名：「まぐろキンパ巻」

※販売期間：11月2日（水）～13日（日）
※販売予定総数 20万食、完売次第終了。
※1日の販売数に限りがあります。



店舗により、価格設定が異なります。

<商品価格について>

各皿の価格 （税込）

店舗により、各皿の価格
設定が異なります。



※10月1日から、サイドメニュー、スイーツ、ドリンクなどの価格も改定しております。

詳細は右記ページをご確認ください。<https://www.akindo-sushiro.co.jp/news/detail.php?id=2911>

※仕入状況により、販売を中断/中止または販売数が前後する場合があります。

※期間終了後も販売予定総数に達するまで販売を継続することがあります。

※お持ち帰り注文の場合は、商品本体価格に容器代が含まれます。

※写真はイメージです。