

回転寿司チェーン「スシロー」が“すしに合う”ラーメンをさらに進化！

“すし屋らしい”にこだわったラーメンの主役は「鯛のあら」！！

第一弾 『鯛だし塩ラーメン』 新発売

2015年12月4日（金）より全国のスシローにて販売開始

『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いる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 CEO：水留 浩一）では、この度、お客様にご好評いただいているラーメンを、さらに“すしに合うラーメン”にこだわり、さらに進化させた『鯛だし塩ラーメン』として2015年12月4日（金）より全国のスシローにて販売いたします。

『鯛だし塩ラーメン』は、もっとすしに合い、もっとすし屋らしいラーメンをお客様に食べてほしいとの思いから、様々な魚の出汁と塩ラーメンの相性を100回以上試した結果、絶品のスープと共に完成したラーメンです。

スープに使用する塩は沖縄のシママースを厳選、そしてスープの主役となる「鯛のあら」は、全国のスシローで提供している新鮮な鯛のあらを使用し、旨味を余すところなく取りつくしました。この鯛の旨味あふれるスープに、鶏がらスープを合わせることで、鯛の旨みとコクがさらに増したスシローオリジナルの絶品スープに仕上げております。

そして“すし屋らしい”ラーメンのトッピングには、すしネタとして店内で提供している「たい」を使用。店内で煮ることで、香ばしさとふわっととろけるような味わいに。糸とうがらし、ねぎ、三陸産のわかめも加え、スシローでしか味わうことのできない、“さらにすしに合う、すし屋らしいラーメン”を完成させました。また、新鮮で風味の豊かなわさびをスープに入れていただくことで、味の変化もお楽しみいただくことができますので、是非ご賞味ください。

なお、スシローのラーメンはさらに“すしに合う、すし屋らしいラーメン”を目指し、2016年2月頃に第二弾の販売を予定しております。スシローのラーメンに今後も是非ご期待ください。

< 『鯛だし塩ラーメン』 商品概要 >

- 商品名 : 『鯛だし塩ラーメン』
- 発売日 : 2015年12月4日（金）～
- 価格 : 280円（＋税）
- 販売店 : 全国のスシロー



『鯛だし塩ラーメン』
280円（＋税）



真鯛（イメージ）

【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
- 代表者 : 代表取締役社長 CEO 水留 浩一
- 事業内容 : 寿司レストランの経営
- 店舗数 : 計414店舗（日本国内）
- 設立 : 1984年6月
- 資本金 : 1億円
- 連結売上 : 1,270億円（2014年9月末時点）
- URL : <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>

≪本件に関する報道関係の方のお問合せ先≫

スシローPR事務局（オズマピール内）担当:紫藤、岩上、弘重、浜永（営業時間:平日9:30～18:00）
TEL:03-4531-0210 / FAX:03-3265-5135 / MAIL:sushiro@ozma.co.jp