

スシローが手掛ける“すし屋のラーメン”待望の第3弾がついに誕生！！

『コク旨まぐろ醤油ラーメン』新発売

寿司ネタの定番“まぐろ”をふんだんに使用したスシローオリジナルの究極の一品

4月11日（月）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）は、“すし屋のラーメン”として販売を開始している『鯛だし塩ラーメン』、『濃厚えび味噌ラーメン』に続き、待望の第3弾である『コク旨まぐろ醤油ラーメン』を4月11日（月）より全国のスシローにて販売開始いたします。

回転寿司業界でこだわりのあるラーメンが盛り上がりを見せている中、当社は“すし屋のラーメン”を追求すべく、ラーメン商品の進化に挑戦し続けています。『コク旨まぐろ醤油ラーメン』は“すし屋のラーメン”第3弾として、スープの“コク”に強くこだわり開発いたしました。スープのだしは自家製の「焼きまぐろオイル」がベースとなり、それに合わせて小豆島の老舗醤油醸造所の“生搾り醤油”を100%使用することでスシローオリジナルのこだわりのスープが誕生いたしました。また“すし屋のラーメン”の重要な条件でもある“すっきりと飲みきれるスープ”を実現するために、コクを出しながらも10種の魚介系原料を使用した「魚介系スープ」にすることで、さっぱり味のスープを開発いたしました。“すし屋のラーメン”待望の第3弾となる『コク旨まぐろ醤油ラーメン』を、是非ご賞味ください。

スシロー こだわりのだし

1. 焼きまぐろオイル
- +
2. 小豆島産 生搾り醤油
- +
3. 10種の魚介系原料



＜『コク旨まぐろ醤油ラーメン』商品概要＞

- 商品名：『コク旨まぐろ醤油ラーメン』
- 発売日：2016年4月11日（月）～
- 価格：280円（+税）
- 販売店：全国のスシロー

※一部の店舗ではトッピングのまぐろ竜田揚げが炙りまぐろに変更となります。

【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 | ■設立：1984年6月 |
| ■所在地：大阪府吹田市 | ■資本金：1億円 |
| ■代表者：代表取締役社長 CEO 水留 浩一 | ■売上：1,350億円（2015年9月末時点） |
| ■事業内容：寿司レストランの経営 | ■U R L：http://www.akindo-sushiro.co.jp/ |
| ■店舗数：計424店舗（日本国内） | |

＜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

（オズマピーアール内）担当：岩上、紫藤、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