

報道関係者各位

2015年5月28日
株式会社すかいらーく

魚屋路、関東回転寿司店で初めて 「近大マグロ」を提供

5月28日(木)から3週間、数量限定で実施

株式会社すかいらーく(本社:東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO:谷 真、以下すかいらーく)が展開する回転寿司店『魚屋路(ととやみち)』は、2015年5月28日(木)から、「近大マグロ」の提供を開始いたします。



左から、「近大マグロ 大とろ」「近大マグロ 中とろ」「近大マグロ 赤身」 ※写真はイメージです。

「近大マグロ」は、近畿大学水産研究所(本部:和歌山県白浜町、所長:宮下 盛、以下水産研究所)が世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功したクロマグロのブランドです。水産研究所の水産養殖課程を修めた優秀なクロマグロー匹一匹に、「卒業証書」が授与され品質管理が徹底されています。マグロ全体で漁獲高が極めて低く、「海のダイヤ」と称されるクロマグロを「近大マグロ」として、大学直営の養殖魚専門料理店や大手百貨店、スーパーなどに供給し、産業化を実現しています。



近大マグロの証「卒業証書」



広々とした生簀で育てられる「近大マグロ」

『魚屋路』では、青森県大間の漁港で水揚げされた「大間の本まぐろ」や「国産生本まぐろ」など良質でおいしく、価値ある商品をお客さまに提供してきました。今回は、創業祭第2弾として、日ごろご愛顧いただいているお客さまに感謝の気持ちを込めて、水産研究所と株式会社アーマリン近大、豊田通商株式会社の協力を得て、ツナドリーム五島産（長崎県五島市）の「近大マグロ」を期間限定、数量限定でご提供いたします。

すかいらーくは、今後も『魚屋路』で品質の良いこだわり食材をご紹介し、お客さまにより良いものをお得に体験していただける機会をご提供いたします。

■「近大マグロ」フェア概要

実施期間： 2015年5月28日(木)から6月17日(水)まで

実施店舗： 魚屋路全店

提供メニュー： 近大マグロ 大とろ(1貫) 420円(税抜)

近大マグロ 中とろ(1貫) 360円(税抜)

近大マグロ 赤身(1貫) 310円(税抜)

※漁の状況により入荷できない場合があります。また、限定販売のため品切れになることがあります。

『魚屋路(ととやみち)』について

魚屋路は、職人がカウンターに立つこだわりの回転寿司店です。ネタは築地市場を中心に毎日仕入れ、市場で入手できないものは産地から直接買い付けています。職人自らおろしたネタを注文で握ることも多く、お客様とのコミュニケーションを大切にしています。すかいらーくグループの流通網により、上質・新鮮なネタを確保し、リーズナブルな価格で提供しています。

【企業情報】

商号：株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立：1962年4月4日
代表者：代表取締役社長兼CEO 谷 真
事業内容：フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場：東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数：国内グループ 2,971店 海外を含む 3,009店 (2015年4月30日現在)

【すかいらーくグループ 魚屋路】

店舗数：25店舗 (2015年4月30日現在)
店舗所在地：埼玉・東京・神奈川・山梨

【報道関係者向けお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく 広報担当：横田、北浦
TEL:0422-37-5310 E-MAIL: pr@skylark.co.jp

ウィタン アソシエイツ株式会社(広報代行) 担当：坂口
TEL:03-5544-8481 E-MAIL: skylark-pr@witan.co.jp

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。