



報道関係者各位

2014年5月19日
株式会社すかいらーく

魚屋路(ととやみち)15周年創業祭

創業400年 築地のまぐろ専門仲卸「大善」の協力を得て

“国産生本まぐろ”をお得な2貫420円(税抜)でご提供

5月22日(木)から6月11日(水)の期間限定の創業祭感謝メニュー

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・谷 真)は、回転寿司「魚屋路(ととやみち)」で、国産の生本まぐろを使用したにぎりを2貫420円で、提供いたします。これは、5月22日(木)から6月11日(水)の3週間限定で提供する、魚屋路の15周年創業祭感謝メニューです。

輸入養殖まぐろは、ほとんどが半年程度の短期間で育てる“蓄養(ちくよう)”と呼ばれるものであるのに対し、国産養殖は2年程度時間をかけて育てるものを中心となっています。国産養殖は、時間をかけ育てる分、品質の良いまぐろに仕上がりますが、その分コストがかかり、輸入蓄養まぐろの2倍近い価格になります。しかしながら、“品質が良く安心できる”という点で国産のまぐろを求める声は少なくありません。

魚屋路では、一人でも多くのお客様に国産生本まぐろの美味しさを味わっていただけるよう、感謝の念を込めて、今回、通常出回っている輸入の養殖(蓄養)まぐろではなく、長崎県対馬産生本まぐろをご用意してお手頃価格でご提供します。

「長崎県対馬産のまぐろは、色目とつやの良さ、味わいが特徴です」と、魚屋路メニュー開発チームリーダーの秋本五郎はコメントしています。「輸入のまぐろが通常1日1回のペレットを給餌するのに対し、国産では通常2回生えさを給餌しています。生簀を動かすストレスを与えないことは国産ならではのと言えます。さらに魚屋路では、条件の良い生簀を指定しています」

毎日買い付けを担当する魚屋路メニュー開発チームの町田晴彦は、「まぐろは特に目利きが重要です。状態の良いまぐろを一番いい時期に一定量集めるためにはやはり経験豊富な仲買の協力が不可欠です。今回のリーズナブルな価格は、築地で高級生マグロを取り扱う仲卸店である大善の協力を得て実現したものです」と述べています。

すかいらーくでは、今後も魚屋路で品質の良いこだわり食材を紹介し、お客様により良いものをお得に体験する機会をご提供していきます。

創業祭(国産 生本まぐろフェア)概要

販売期間:5月22日(木)~6月11日(水)

販売店舗:「魚屋路」全27店舗

販売商品・価格:国産生本まぐろ(2貫) 420円(税抜)



「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、リーズナブルなお値段で提供しています。

本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先:

株式会社すかいらーく 広報担当:横田、犬木 TEL: 0422-37-5310

※ 画像データが必要な場合は、ウイタン アソシエイツ(担当:米川・中井、5544-8481)までご請求ください。