



報道関係者各位

2014年9月4日  
株式会社すかいらーく

## 魚屋路(ととやみち)、『北海道フェア』開催

### 高級魚のきんき、甘みのある活たこなど、こだわり食材が登場

9月4日(木)よりスタート

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)が展開する回転寿司「魚屋路(ととやみち)」では、9月4日(木)より、きんき、活たこ、さんま<sup>※1</sup>など、北海道の新鮮な味を堪能できる『北海道フェア』を開催いたします。

きんきは駿河湾以北の太平洋が主な産地で、海水温が下がる秋以降に脂が乗っておいしくなります。魚屋路ではほどよい脂が乗った北海道産を使用しています。「日本海では“のどぐろ”が高級魚の代名詞ですが、きんきは太平洋側的高级魚。高価なので回転寿司では取り扱うことが少ない魚です」とすかいらーくマーケティング本部魚屋路メニュー開発リーダーの秋本五郎は述べています。

今回の『北海道フェア』では、甘みのある活たこの握りも登場します。活たこは生食用で、活たこならではの弾力のある歯ごたえが特長です。限定商品の吸盤は、「たこの吸盤揚げ」として、お酒のおつまみにもぴったりの一品です。その他、旬のさんまの握り、魚屋路の人気商品押し寿司をさんまで仕上げたさんま押し寿司、魚屋路の茶碗蒸しでは人気 No. 1 の松茸茶碗蒸しなど、秋の味覚を堪能できる商品をご提供します。

※1 さんまは漁の状況により、北海道以外の産地になる場合があります。

#### 「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 E-MAIL: pr@skylark.co.jp TEL: 0422-37-5310

※ 画像データが必要な場合は、ウィタン アソシエイツ(担当:中井 03-5544-8481)までご請求ください。

## 『北海道フェア』概要

販売期間:9月4日(木)～

販売店舗:「魚屋路」全27店舗

販売商品・価格:



きんき 530円(税抜)



活たこ 260円(税抜)



さんま 160円(税抜)



さんま押し寿司 210円(税抜)



たこの吸盤揚げ 310円(税抜)



松茸茶碗蒸し 310円(税抜)

### 【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

社員数：正社員 4,368名／クレー 83,093名 (2013年12月31日現在)

事業内容：フードサービス事業全般、その他周辺事業

グループ店舗数：国内グループ 2,966店

海外を含む 3,005店 (2014年8月31日現在)

### 【すかいらーくグループ 魚屋路】

店舗数：27店舗 (2014年8月31日現在)

店舗所在地：埼玉・東京・神奈川・山梨