

報道関係者各位

2016年4月21日  
株式会社すかいらーく

## ミシュラン三つ星店や高級レストランでお目見えする 「オーラキングサーモン」が回転寿司に！

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、期間限定でオーラキングサーモンを提供する「初夏フェア」を4月21日(木)より開催いたします。



「オーラ(ORA)」とは、ニュージーランドの先住民マオリ族の言葉で「健康な」という意味です。オーラキングサーモンは、世界で最もきれいな泉のひとつと言われているワイコロプ・スプリングスより水をひいた孵化場で孵化後、ボートでしかたどり着けない秘境の入り江で生育され、極力ストレスのない状態で水揚げされます。栄養分豊かな環境のもと、無薬飼育・環境保護にこだわり育てられたオーラキングサーモンは上品な脂がのったとろっとした食感で、数々の受賞歴(※)を持つニュージーランドキングサーモン社の誇る最高グレードのサーモンです。このたびご提供するオーラキングサーモンは、国際味覚審査機構で三年連続二つ星を受賞しており、ミシュラン三つ星店をはじめとする高級レストランでも提供されています。

「魚屋路」では、このオーラキングサーモンを数量限定で二貫 360 円(税抜)という大変お手頃な価格でご提供いたします。(漁の状況により入荷できない場合や、限定販売のため店舗で品切れとなる場合もございます)

今後も季節ごとに吟味した新鮮で高品質な魚介や寿司をお手頃な価格で提供し、お客様により良いものをお得に体験していただける商品やサービス作りを目指してまいります。

※国際味覚審査機構の優秀味覚賞を3年連続受賞

■主なメニューのご紹介

＜オーラキングサーモン＞

- キングサーモン 二貫 360 円(税抜)
- とろキングサーモン 二貫 420 円(税抜)
- 炙りキングサーモン 二貫 420 円(税抜)
- キングサーモン押し寿司 二貫 260 円(税抜)
- 初夏の五貫握り 940 円(税抜)



(キングサーモン押し寿司、キングサーモン、いくら、中とろ、天然ぼたん海老)

＜創作包み寿司＞

「初夏フェア」では、サンチュにネタが包まれた創作包み寿司もご提供いたします。

初めに少しネタをつまみで召し上がり、最後はサンチュでお寿司をくるっと包んでいただくのが魚屋路おすすめの食べ方です。サラダ感覚でお楽しみいただける、新しいお寿司のスタイルです。



包み寿司(カニカマサラダ) 210 円(税抜)



包み寿司(サーモンいくら) 260 円(税抜)

＜旬のほたるいか＞

今が旬、春の風物詩のほたるいかは、プリッとした身の食感、中からはじけ出すミソの旨みがたまりません！「初夏フェア」ではこぼれそうなくらい乗せた「ほたるいか軍艦」と「ほたるいかの酢味噌和え」をご用意しました。



ほたるいか軍艦 260 円(税抜)



ほたるいかの酢味噌和え 310 円(税抜)

■販売期間： 2016 年 4 月 21 日(木)～5 月 18 日(水) ※数が無くなり次第終了となります

■「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 2,990店 海外を含む 3,031店 (2016年3月31日現在)

**【すかいらーくグループ 魚屋路】**

店舗数 : 24店舗 (2016年3月31日現在)  
URL : <http://www.skylark.co.jp/totoyamichi/>

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご覧いただく商品・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。