

報道関係者各位

2015年10月22日
株式会社すかいらーく

晩秋のおすすめ（旬(とき)サバ・金目鯛）フェア 魚屋路で10月22日スタート

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、季節限定の「旬サバ」や「金目鯛」のにぎりを目玉とした晩秋フェアを10月22日(木)より開催いたします。



長崎産 旬サバ



金目鯛



かにの蒸し寿司

「旬サバ」は、対馬・五島海峡で獲れる400g以上の寒さばで、ほどよく脂がのって身が締り、秋冬の季節でしか食べられません。寿司ネタなどの刺身で食するのが絶品で、魚屋路では長崎産「旬サバ」のにぎりを2貫260円(税抜き)でご提供します。「金目鯛」は静岡下田や東京神津島で水揚げされた「日戻り」と呼ばれる新鮮なもので、脂の乗ってくるこれからがおすすめです。また、特製の混ぜシャリにたっぷりのカニをのせて蒸しあげた熱々の「かにの蒸し寿司」も、これから寒くなる季節におすすめの逸品です。

さらに10月22日から、平日限定のお得なサービスがより充実し、人気の五貫盛りが80円引き、また、15時～18時のハッピーアワーでは、ビールやハイボールを1杯260円(税抜き)でご提供します。

『魚屋路』では今後も、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。

■主なメニューのご紹介
 <晩秋限定フェアにぎり>



旬サバ 260円(税抜)



金目鯛 420円(税抜)



季節の三貫 420円(税抜)
 金目鯛・旬サバ・さんま押し寿司



季節の五貫 890円(税抜)
 ぼたん海老・活つぶ貝・金目鯛
 旬サバ・さんま押し寿司

<平日限定 お得なメニュー>



厚焼き玉子
 260円→210円(税抜)



季節の茶碗蒸し
 340円→260円(税抜)



ととや人気五貫盛
 560円→480円(税抜)



極上三貫盛
 690円→670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もうにより、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 2,975店 海外を含む 3,014店 (2015年9月30日現在)

【すかいらーくグループ 魚屋路】

店舗数 : 24店舗 (2015年9月30日現在)
 URL : <http://www.skylark.co.jp/totoyamichi/>

【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、若杉 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。