

意外と知らない？魚の話。  
**ネタのネタ**

# 桜鯛

桜鯛とは、春に旬を迎える真鯛のこと。桜の花が咲き始める頃の真鯛は特に色が美しく、脂がのっておいしいとされ、古くから珍重されています。

3/1(火)より  
期間限定!

大葉

山わさびの  
醤油漬け

店内  
漬け

1皿  
180円  
+税

桜鯛の胡麻醤油漬け  
※1日数量限定

美しい鯛でお祝いしよう!

春先、産卵期を迎えた鯛は桜色に体を染め、次の世代を産むために体に栄養を蓄えるため、特に美しく味も格別! ご卒業やご入学・進学など、ご家庭でのお祝い事にいかがですか?

秋も美味!

春の桜鯛に対して、秋の鯛は冬に向けて栄養を蓄えるため、脂のり、とっても美味! 季節にかけて、「紅葉鯛」と呼ばれています。

新学期に向けて  
DHA/EPAを摂取!

青魚の成分として知られるDHA/EPAは鯛の脂にも多く含まれています。この時期の桜鯛は脂がのっているため豊富に含まれ、新学期を迎えるお子様におすすめです!

知力UP!

スシローの新商品やフェア情報など、これ一冊で、今の“うまい”がわかる!

# SUSHIRO PRESS Vol.31

2016.3月号

売切御免  
3/11(金)より  
期間限定!

起きて  
すぐ食べられるなあ

掛け布団が大とろなら

春はあけぼの  
すしは大とろ!

# 極上まぐろ

# 大とろ

# が100円+税!

## だっこずし LINEスタンプ

ついにでた~!! ねろがだっこずしのLINEスタンプ! 会話がグッと華やかせ!

期間限定で**無料**配信中! ダウンロード期間 2016年5月12日まで

ツーン 解せぬ... ZZZ... 取り込み ずいぶん... スシロー... だっこずし

スマートフォンでQRコードを読み取ってください。  
スシローホームページでもダウンロードできるよ! (スシロー だっこずし 検索)

※LINEスタンプショップからはダウンロードできません。

へい、お待ち!

メルマガ

登録無料  
期間限定商品や  
お得情報、  
キャンペーン情報  
GET!

スシロー メルマガ

http://www.akindo-sushiro.co.jp/m/malima/terms/

スシロー  
FACEBOOK  
ページ

思わず、いい! したくなる!?

ここでしか見ることができない  
スシロー情報をご紹介します!

FACEBOOKにログインして(あきんどスシロー)で検索!

あきんどスシロー

https://www.facebook.com/akindosushiro

スシロー  
アプリ

今すぐ  
ダウンロード!

座席予約や  
ネット注文など  
便利なサービス!

App Store  
からダウンロード

Google play  
からインストール

スマホのみのご利用となります。  
(PC・スマホ以外の携帯の方はご利用できません)

スシロー アルバイト

https://akindo-sushiro-job.net

アルバイト・  
パート大募集

詳しくは、ホームページで  
お近くの店舗の採用情報をご確認ください。

スシロー アルバイト

https://akindo-sushiro-job.net

※記載商品は、完売次第終了となります。品切れの際はご容赦ください。※天候・市場動向により入荷しない場合がございます。予めご了承ください。※写真・イラストはイメージです。※撮影・印刷の都合上、実際の商品と多少異なる場合がございます。※店舗により商品の取り扱いや価格が異なる場合がございます。

スシロー

自由にお取りください

AGA RES!

**3/4(金)**  
より期間限定!  
売切御免

国産真だこと  
やりいか2種盛り  
1皿 180円+税

**真だこ**  
タコにはエイジングケア効果のあるビタミンEや、肌の健康を保つ美容効果の高いビタミンB2などを含んでいるため、摂取することで美容効果があるとされています。

みんなでシェアして  
**モリモリ**食べよう!!

**3/2(水)**  
より期間限定!  
売切御免

てんこ盛りネタづくし  
1皿 980円+税 ※関西の一部店舗では先行販売しております。

春はおすしに**舌鼓!!**

駿河湾盛り  
1皿 100円+税



旬と帆立の  
茶碗蒸し  
1個 180円+税

旬の天ぷら  
にぎり 1皿  
100円+税

たけのこザクザク登場!!

たけのこの里の  
苺まっちゃ  
パフェ  
1個  
240円+税



たけのこの里は  
全部で6っ!?  
隠された1っを  
掘り起こそう!

好評  
販売中!!

好評につき  
定番化!

あんこ酢飯がまさかの出会い!  
すし屋のおはぎ  
1皿 100円+税 好評販売中!



**3/23(水)**  
より期間限定!  
売切御免

小浜水産自慢の  
ひらまさ  
1皿 180円+税



店内  
皮引き!  
1日数量限定

小浜水産の  
ひらまさ  
鹿児島で養殖されている小浜水産のひらまさは、餌付け回数を減らし、健康的に身と脂がベストな状態で育てられています。細かい品質管理のもと大事に育てられたひらまさは、うまみが増し、身質・脂質ともに舌がうなる旨さです。

まだまだ続く  
うまネタ

**どーん**と登場!!



鰻のやわらか煮  
1皿 180円+税

ほのかに香る  
山椒風味!!  
脂身の多いうなぎの消化を助ける働きがある山椒。噛むたびに口の中で広がる山椒の風味がうなぎのうまみをさらに引き立てます。

お待ちかねの  
コリコリ食感が登場!

いか一杯に2枚しかとれないため、スシローでもなかなかお目にかかれない希少なネタ。オリジナルの味付けと食感が楽しいネタをぜひお試しください。



真いかみみ  
1皿 100円+税



ココが  
いかの耳

炭火焼き  
牛肉包み  
1皿 100円+税



炙りまぐろ  
山わさびのせ  
1皿 100円+税



漬けいか  
軍艦  
1皿 100円+税



上まぐろ  
1皿 100円+税

梅肉の酸味で  
さっぱり  
いただく!

北海道産  
水たこ  
梅肉のせ  
1皿 100円+税

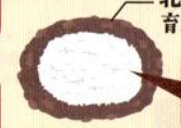
北海サーモン  
いくら  
のせ  
1皿 100円+税

シャリの  
由来は  
お釈迦さま!?

昔のインドの言葉で、仏や聖者の遺骨のことを「シャリーラ」と言い、お釈迦様を火葬した後に残った骨の形が、米粒のように見えたことから「舍利」と呼ばれるようになったと言われています。 ※諸説あります。



北海道の大地が  
育んだ小豆を厳選!  
シャリ  
ココが  
ポイント  
を使用!!



※全ての商品は、当日販売分売切れ次第終了とさせていただきます。記載内容は天候や仕入状況などにより、予告なく販売延期や、中止になる場合もございます。あらかじめご了承ください。  
★大東店・伊川谷店・歌鳥店では取り扱いがありません。