



2021年6月29日
株式会社あきんどスシロー

スシローが出店を強化しているテイクアウト専門店 『スシロー To Go』が東海エリアに初出店！

＜東海エリア1号店目は愛知県の中心地である“名古屋・栄”に7月15日（木）オープン！＞

株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：堀江 陽）は、昨今の飲食シーンにおいて多くの生活者の中で中食（なかしょく）を中心とした“新しい生活様式”が定着していることを踏まえ、テイクアウト事業にも力を入れて取り組んでおります。近隣のスシロー店舗のキッチン設備を活用し、販売のみを行うテイクアウト専門店『スシロー To Go』は、これまでに関西・関東とオープンしてきましたが、この度『スシロー To Go』としては東海エリア初となる『スシロー To Go セントラルパーク店』を、7月15日（木）よりオープンいたします。



『スシロー To Go セントラルパーク店』 外観イメージ画像

スシローでは、生活動線上にテイクアウト専門店を出店することで、多くの方々により手軽にスシローのお寿司をお楽しみいただきたいと考えております。この度『スシロー To Go』がオープンする愛知県名古屋市栄は、名古屋テレビ塔やオアシス 21 など人気の観光スポットはもちろん、オフィスビルも立ち並び、日常的に多くの人が行き交うエリアです。その中でもセントラルパークは、栄駅と久屋大通駅間をつなぐ愛知県内でも最大級の地下街として知られています。

スシローでは、昨今の高まるテイクアウト需要に合わせて、今後も『スシロー To Go』の出店を加速させることで、現在 580 店舗※以上あるスシロー既存店ではカバーできないエリアのお客様にも、スシローの“うまいすし”をお楽しみいただけるよう、年内計 10 店舗以上の出店を目指しております。今後は東京の中心地・八重洲への出店予定を含め、様々なエリアでの出店強化も予定しております。企業理念である「うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。」の更なる実現のため、世の中の動きやお客様のニーズを捉えた取り組みを行うことで、企業としての成長を実現してまいりますので、当社の取り組みにご期待下さい。

（※）2021年6月29日（火）時点

<『スシロー To Go』とは>

今後のスシローの本格的なテイクアウト専門店の店舗展開に向けて、テイクアウト専門店には『スシロー To Go』というロゴを目印につけています。海外では持ち帰りを“To Go”と表現されることが一般的であり、スシローでは“To Go”を付けることで既存の店舗と差別化し、テイクアウト専門店の手軽さをロゴとネーミングで表現しております。【『スシロー To Go』の目印となるロゴ】



『スシロー To Go セントラルパーク店』店舗概要【7月15日（木）オープン】

- 店舗名：スシロー To Go セントラルパーク店
- 所在地：愛知県名古屋市中区錦3-15-13先
- TEL：070-7426-6342
- 営業時間：月～土 11:00～20:30 / 日・祝 11:00～19:30
※状況により営業時間の変更がございます。

ご提供メニュー（一例）

『スシロー To Go』では、テイクアウト専門店のみで販売する商品や、いつものお食事に加えていただくことで食卓がより豪華になるアラカルトのセットなど、数多くの商品をご用意しています。

おすすめ商品の「寿司盛り合わせ」は、「まぐろ」「はまち」「えび」をはじめ、「太巻き」も入ってなんと650円（税込）と大変お得なセットとなっております。さらに、スシローの不動の人気ネタを集めた「海鮮ちらし」や、新メニューとして先日登場したデリバリーでも大人気の「10種の海鮮丼」等、数多くの商品を取り揃えております。

<『スシロー To Go』のおすすめ商品！>

『スシロー To Go』限定メニュー



- 商品名：「寿司盛り合わせ」
- 価格：650円（税込）



- 商品名：「海鮮ちらし」
- 価格：580円（税込）



- 商品名：「10種の海鮮丼」
- 価格：830円（税込）

※盛り合わせ内容が異なる場合がございます。

※『スシロー To Go』では、セパレートタイプの容器ではございません。

※状況により各商品は店頭にてお取り扱いがない場合がございます。ご了承ください。

※価格はスシロー店舗とは異なります。

※写真はイメージです。

※季節により「はまち」は「寒ぶり／ぶり」となる場合がございます。

※仕入状況・販売状況により、セット内容・トッピングが変更になる場合がございます。

※当日販売分完売次第、終了となります。

スシローのテイクアウト事業について

スシローの既存店舗ではテイクアウトの取り組みとして、全店におけるテイクアウト対応、インターネットによる注文受付のほか、一部店舗にて『自動土産ロッカー』の導入を進めております。また、Uber Eats や出前館をはじめ、DiDi Food 等のエリアに特化したデリバリーサービスも幅広く展開しており、スシローのおすしをお店でもご家庭でもお楽しみいただけるように工夫しております。今後も既存店舗におけるデリバリーサービスの強化やその他物販モデルの開発など、事業の新たな柱としてテイクアウト業態の強化を実施してまいります。

<既存店舗のテイクアウトへの取り組み>



<自動土産ロッカー>
予めご注文いただいたお持ち帰り商品を、店舗でスムーズにお受け取りいただけます。
今後、全体の約 25%以上の店舗に拡大を予定しております。
※一部店舗に導入されています。

スシローのお持ち帰り
ご注文は、ネットが便利!

さらに、電話・店舗でもご注文を承ります。

電話 ネット 店舗

詳しくは [スシロー お持ち帰り](#) 検索

<お持ち帰りネット注文>
スマホアプリや、インターネットから簡単・便利に注文することができます。

うまいすしを、お届け!
スシローデリバリー

Uber Eats 出前館 DiDi Food

デリバリーサービス各社がお届けします。

詳しくは [スシロー デリバリー](#) 検索

※一部店舗でのみ実施しております。※店舗によりデリバリーサービス会社は異なります。

<デリバリーサービス>
各社デリバリーサービスを通じてご自宅などにお届けすることができます。
※詳細は、各社サイトをご覧ください。
※一部店舗でのみ実施しております。
※店舗によりデリバリーサービス会社は異なります。



<新たな物販モデルへの取り組み>

スシローの新たなテイクアウトの取り組みとして、日々のお仕事や学校等の通勤・通学をはじめとする生活動線上でのテイクアウト専門店の出店に挑戦してまいります。今回の出店で 2021 年の出店目標である 10 店舗を達成し、さらに東京・八重洲口への出店を年内にて計画しております。近隣のスシロー既存店舗のキッチン設備を活用しサテライト店舗として運営を行うことで、既存店舗の活用による多店舗展開に挑戦してまいります。

この事業を展開することにより、現在 580 店舗*以上あるスシローの店舗でもカバーできていないエリアでの商品提供が可能となり、今後の販売チャネルの拡大を目指します。

(※) 2021 年 6 月 29 日 (火) 時点

～スシロー衛生面への取り組み～

新型コロナウイルス感染拡大の前よりスシローでは徹底した衛生対策を実施してまいりました。適切なタイミングでの現場確認者による目視確認をした上での手洗いの実施や、目視を含めた身だしなみチェック、体調管理チェックの実施・記録、体調不良者の出勤禁止等の取り組み等、弊社内にある衛生管理の専門チームが定める社内ルールのもとで徹底した衛生管理に取り組んでおります。また、キッチン内の出入りの際の手袋着用・交換はもちろん、食品に触れた手袋は一定のタイミングでの交換を徹底しております。あわせて、30分に1回キッチン内にて流れる衛生確認の放送に従いアルコール消毒による清掃を行う等、清潔で安全な環境を維持することに努めてまいりました。

また、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、店舗内において各所にアルコール消毒液の設置、テーブルやタッチパネル等の都度拭き上げ等による清掃・除菌を行い、セルフレジ等の非対面システムの導入を進める等、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けて、あらゆる対策に取り組んでおります。

【『うまいすしを安全に』 イメージムービー】

<https://www.youtube.com/watch?v=hVgkT2xyrts&feature=youtu.be>



『安全・安心の取り組み』について
詳しい取り組みは下記 HP をご覧ください。

https://www.akindo-sushiro.co.jp/umaisushiwo_anzenni

