

**東京梅丘「寿司の美登利」監修  
「とろさんま炙り焼寿司」130万食の数量限定販売！！  
9月25日（火）から販売開始！予約受付は9月10日（月）から！**

**株式会社サークルKサンクス**

株式会社サークルKサンクス(本部:東京都中央区、代表取締役社長:中村 元彦)は、行列ができる人気店、東京梅丘「寿司の美登利」が監修した「とろさんま炙り焼寿司」(395円・税込)を全国のサークルKとサンクス 6,250店(2007年7月末現在)で、2007年9月25日(火)から3週間、130万食の数量限定で販売します。また、確実にお求めいただけるよう9月25日(火)・26日(水)両日のお渡し分については、9月10日(月)～9月20日(木)の期間で予約受付を行います。

「東京梅丘寿司の美登利監修『とろさんま炙り焼寿司』」は、2004年の発売以来、今年で4年目となり、毎年お客様に好評をいただいている人気商品です。昨年は3週間限定100万食ご用意した商品が、販売開始から11日間で予定数量に達し販売終了となりました。本年はよりたくさんのお客様に喜んでいただけるよう、130万食の「とろさんま炙り焼寿司」をご提供させていただきます。

また販売期間中、Edy(エディ)搭載のハウスカード「カルワザクラブカード」もしくはモバイル(カードレス)会員登録済みの「おサイフケータイ」(\*)でお買い求めいただくと、30円値引きでお買い求めいただけます。

サークルKサンクスの秋の風物詩「とろさんま炙り焼寿司」をぜひご堪能ください!

**☆「とろさんま炙り焼寿司」の美味しさの秘密！！**

**～「寿司の美登利」秘伝の味を継承～**

- ①お米……………山形県庄内産の「はえぬき」を100%使用。粒がしっかりしていて酢飯によく合います。
- ②合わせ酢……シャリには3つの酢をブレンドした特製の合わせ酢を使用。風味豊かな「寿司の美登利」直伝の味わいです。
- ③ネタ……………じんわり炙り焼きにしたさんまと、しいたけ、細かく刻んだガリ、マヨネーズが絶妙にマッチ。さんまは「薬の魚」ともいわれ、おいしいだけでなく栄養素たっぷりの食材でもあります。
- ④煮詰め……ひと手間かけてひとときわおいしく。「寿司の美登利」の十八番になって作り上げた特製の煮詰めです。別添えの煮詰めたれをご利用いただくことで、より一層旨みが凝縮した深みのある味わいをご賞味いただけます。

(※) NECトクホケットアプリ対応のおサイフケータイがあれば、「KARUWAZA CLUB」会員登録可能です。

\*「Edy」はビットワレット株式会社が管理するプリペイド型電子マネーサービスのブランドです。

\*「おサイフケータイ」は株式会社NTTドコモの商標または登録商標です。

<商品概要>

- 商品名・・・東京梅丘寿司の美登利監修「とろさんま炙り焼寿司」(395円・税込)
- 販売店舗・・・全国のサークルKおよびサンクス 6,250 店  
(サークルK3,027 店、サンクス 3,223 店 2007 年 7 月末現在)
- 販売期間・・・2007 年 9 月 25 日(火)～10 月 15 日(月)の 3 週間  
※予定数量(130 万食)に達した場合は、期間中でも販売終了いたします。
- 予約期間・・・2007 年 9 月 10 日(月)～9 月 20 日(木)  
※お渡し日は、9 月 25 日(火)・26 日(水)のいずれかを指定。

<商品の盛り付けイメージ>



<商品パッケージ>



※カルワザクラブカードでお買い求めいただくと 30 円値引き!!



※別添えの「さんしょう」「煮詰たれ」をご利用いただくと、より一層おいしく!!

<東京梅丘「寿司の美登利」について>

昭和 38 年に東京都世田谷区梅丘に開店。現在は 5 店舗を展開し、「穴子の一本付」を世に流行らせた、行列のできるお店として有名な人気寿司店です。

