



旭鮓総本店、『お客様感謝祭』を 2 月末まで開催中

脂のりと濃厚な旨みの“とろにぎり”を一貫 90 円で提供

東京都近郊で本格江戸前鮓を中心に日本料理店を展開する旭鮓総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）は、1月11日から2月末日まで、旭寿司各店舗で『お客様感謝祭』を開催し、期間中“とろにぎり”を一貫90円（税込97円）でご提供します。

より良い素材を、伝承の技術で、最上のおもてなしを

築地といえば、おいしい鮓が集まる日本最大級の卸売市場。今回の“とろにぎり”は、創業当初から取引のある築地のまぐろ問屋「大元商店」の協力のもと、実現しました。上質な脂ののった素晴らしい素材を活かすのは職人の腕であり、このたびの『お客様感謝祭』を通じて、感動と心癒されるひとときをお客様に過ごしていただく機会となれば幸いです。



【実施店舗】

東京：下高井戸本店/渋谷東急東横 9F 店/東京オペラシティ 53F 店/吉祥寺東急 9F 店/新宿ミロード 8F 店/荻窪ルミネ 5F 店/聖蹟桜ヶ丘本館/聖蹟桜ヶ丘駅ビル店/成城学園店/町田小田急 9F 店/鮎たか 恵比寿店

埼玉：マルイファミリー志木 8F 店

神奈川：みなとみらい東急スクエア店/本厚木ミロード 6F 店/藤沢小田急 7F 店/新百合ヶ丘本館

■ 旭鮎の店舗情報はこちら：<http://www.asahizushi.com/shoplist/>

【旭鮎総本店について】

旭鮎総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様においしい鮎を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮎”をつくる技術を磨き上げることに専念し、平成 29 年 2 月には 90 周年を迎えました。

現在では、江戸前鮎を中心に天ぷら『天喜代』など日本料理店を東京都内から千葉、埼玉、神奈川に 30 数店舗を展開。伝統の継承と、鮎の道への尽きることのない探究心を持ち続け、お客様に質の高い料理とサービスを提供するため、板前の技を磨き、日本文化ともいえる技術の継承に日々努めています。

■ 旭鮎総本店ホームページ：<http://www.asahizushi.com/>

【本リリースに関する報道関係者様のお問合せ】

旭鮎総本店株式会社 広報担当：久保田

■ TEL：090-3401-9377 ■ メール：h-kubota@lightpublicity.co.jp