



## 4 月 18 日、本格まぐろ料理専門店『まぐろ問屋 築地 大元』をオープン

### まぐろと山葵にこだわり、渋谷・東急東横店で築地の仲卸とコラボレーション

東京都近郊で本格江戸前鮓を提供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、4月18日（水）に、築地の老舗まぐろ仲卸「大元商店」の協力のもと、“本当に美味しいまぐろを気軽にお楽しみいただく”ことをコンセプトとしたまぐろ料理専門店『まぐろ問屋 築地 大元（だいもと）』を、東急百貨店 渋谷・東横店 9階にオープンします。

また今回のオープンを記念して、当店でも自信をもって提供する、コメのつやと適度な粘りがまぐろと相性の良い宮城米<ひとめぼれ>300gパックを、ご来店のお客様にプレゼントいたします(先着で合計600名様)。



まぐろ料理専門店  
まぐろ問屋  
築地 **大元**  
だいもと

**4月18日(水)**  
**OPEN**

渋谷駅・東急東横店 西館9階 東急レストラン街  
〔ダイニング ダイニング〕

## 「美味しいまぐろ」と「伊豆の本山葵」にこだわった、旭鮪総本店の新業態店

旭鮪総本店は、このたびまぐろ料理に特化した新店をプロデュースしました。オープンに際し、長年取引がある築地のまぐろ仲卸売業の「大元商店」に協力をあおぎ、目利きの仕入れや保存・カットの技術とともに、日々仕入れ状況が変わる中でも良質のまぐろを安定してお客様にご提供することが可能に。築地への愛着と互いの信頼、その感謝の意も込めて、屋号である『大元（だいもと）』が店名の由来となっています。

また、『大元』ではまぐろの美味しさを引き立てる伊豆産の本山葵を、丼ものや一品料理までふんだんに使用します。こだわりの本山葵は、静岡県中伊豆、狩野川支流の大見川上流にある契約農家の井澤氏が育んだ良質のもの。山葵畑はよく手入れされ、一年中安定した水温の中で香り豊かな山葵が育っています。

### 【店舗情報】



- 店舗名： まぐろ間屋 築地 大元
- 所在： 東京都渋谷区渋谷2-24-1  
東急百貨店 渋谷・東横店 西館9階 東急レストラン街[ダイニングダイニング]
- 電話番号： 03-3477-4855
- 営業時間： 月～日曜 11:30-22:30（ラストオーダー22:00）
- 定休日： 無し
- 席数： 28席

### <おすすめ看板メニューのご紹介>

『まぐろ間屋 築地 大元』では、まぐろの旨味を引き出す単品料理から盛り合わせ、おつまみ、丼物、ランチメニューまで、美味しくバラエティに富んだ本格まぐろ料理を用意。ご家族連れから気軽な女性同士やお一人のお食事、お勤め帰りのひと時といった多様なシーンで、旭鮪総本店から受け継いだ厳選素材と熟練の技でおもてなしします。

なかでも、その日のおすすめのまぐろや「赤身」「ほほ肉」「脳天」「中落ち」など希少部位を味と視覚的にもお楽しみいただける、お得な盛り合わせ（3点・5点・7点盛り、単品あり）は当店自慢の一品。しかも中伊豆産の本山葵が1本ついています。また、1日10食限定の「まぐろカマ焼き」、鉄板の上で提供する「まぐろほほ肉のステーキ」、ダイナミックな「大元まぐろサラダ」、そしてまぐろと本山葵を使った各種おつまみもサイドメニュー、お酒の伴に楽しんでいただけます。

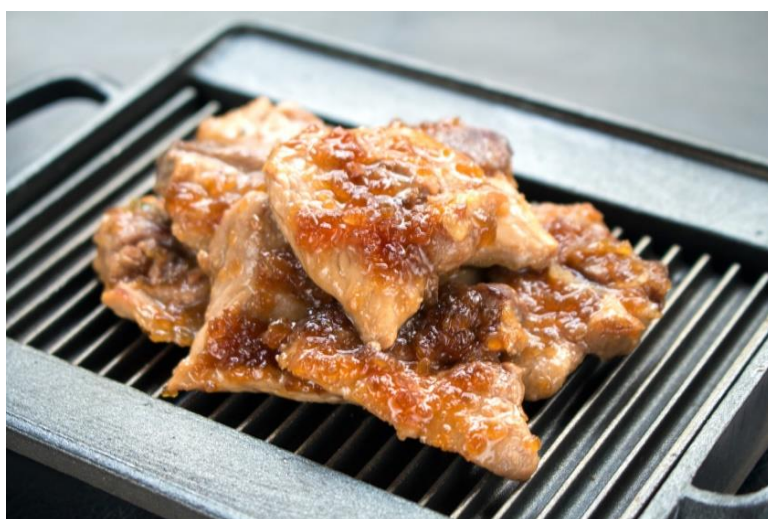
**【中伊豆の本山葵 1 本付き！ まぐろ刺身 5 点盛り】** 価格：1,200 円（税抜）



**【1 日 10 食限定 まぐろカマ焼き】** 価格：1,200 円（税抜）



**【まぐろほほ肉のステーキ】** 価格：800 円（税抜）





【大元まぐろサラダ】 価格：1,000 円（税抜）



## 有限会社 大元商店について



有限会社 大元商店（所在：東京都中央区築地、代表取締役：横田繁夫）は、1981 年の創業以来、築地市場内に店舗を構えるマグロと鮮魚の仲卸です。こだわりを持つマグロは、安定供給が可能な冷凍物を主に扱っており、お客様の要望をしっかりと伺い、仕入れ、カット等に細心の注意を払っています。

当社ではマグロのみならず、近隣の仲卸と提携し築地市場全般の商材を取り扱っており、二号店では寿司店や鮮魚店向けの鮮魚を卸し、日々仕入れ状況が変わる鮮魚でもお客様のご依頼に細やかに対応しています。

## 旭鮓総本店について

旭鮓総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様に美味しい鮓を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮓”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、本格江戸前鮓の『旭鮓総本店』を中心に天ぷら『天喜代』など日本料理店を東京都内から埼玉、神奈川に店舗を展開。伝統の継承と、鮓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。

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

※店舗で提供する商品の内容は、仕入れの状況などにより変更となることがあります。

**【本リリースに関する報道関係者様のお問合せ】**

旭鮨総本店株式会社    広報担当：久保田

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