



旭鮨総本店、本竹皮包みの本格『うなぎ寿司』を予約開始

土用 丑の日（7月20日）に旭鮨各店舗で限定販売

東京都近郊で本格江戸前鮨を中心に日本料理店を展開する旭鮨総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-45-2、代表取締役：丹羽 豊）は、7月20日（金）の土用 丑の日に限定販売する、毎年人気の高い『うなぎ寿司』（2,500円 税別）の予約について、本日より受付を開始します。

本竹皮包みでお渡りする、自慢の『うなぎ寿司』

旭鮨総本店の『うなぎ寿司』は、旭鮨オリジナルのたれを使って丹精込めてこしらえ上げた自慢の寿司です。肉厚で柔らかく、しっかりと脂ののったうなぎに合わせる寿司飯は、宮城県産のササニシキを使用。シャリの味付けは京風にやや甘さを加え、うなぎとの相性も抜群に仕上げています。



【ご予約期間】

6月15日～7月16日（7月20日にご予約の店頭にてお渡し）

※20日当日の販売はございません。『うなぎ寿し』は予約受付のみの限定販売となります。

【価格】

1本 8切り 本竹皮包み / 2,500円（税別）

※高級感のある本竹皮の包装でお渡します。

【ご予約／お渡しの実施店舗】

東京：下高井戸本店/東京オペラシティ 53F 店/渋谷東急東横 9F 店/吉祥寺東急 9F 店/新宿ミロード 8F 店
新宿京王百貨店 8F 店/ルミネ荻窪 5F 店/聖蹟桜ヶ丘本館/聖蹟桜ヶ丘駅ビル店/成城店
町田小田急 9F 店/鮪たか 恵比寿ガーデンプレイス店

神奈川：みなとみらい東急スクエア店/藤沢小田急 7F 店/新百合ヶ丘本館

埼玉：志木マルイファミリー8F 店

■旭鮪総本店店舗情報はこちら：<http://www.asahizushi.com/shoplist/>

【旭鮪総本店について】

旭鮪総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様においしい鮪を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮪”をつくる板前の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、本格江戸前鮪の『下高井戸旭鮪総本店』や天ぷら『天喜代』など日本料理店を東京都内、埼玉、神奈川を中心に展開。伝統の継承と、鮪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。

■旭鮪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】

旭鮪総本店株式会社 広報担当：久保田

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