



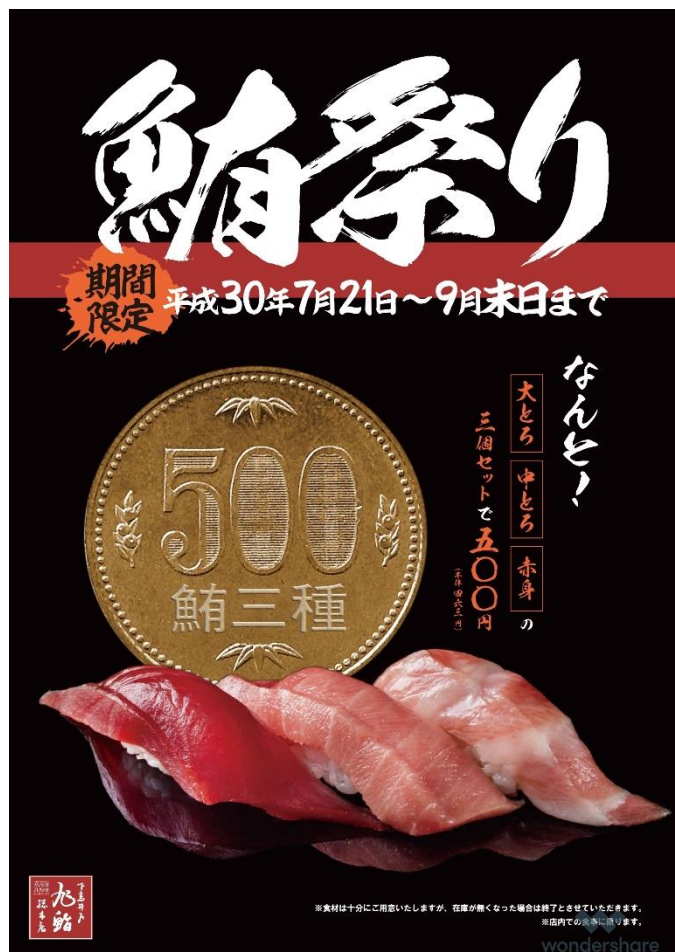
本格江戸前鮓の旭鮓総本店、7 月 21 日から『鮓祭り』を開催

鮓の旨みを堪能する「大とろ/中とろ/赤身」を 500 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4-45-2、代表取締役：丹羽 豊）は、7月21日から9月30日まで、旭寿司各店舗で『鮓祭り』を開催し、期間中「大とろ/中とろ/赤身」3個セットをお値打ち価格の税込500円でご提供します。

本物の素材を、伝承の技術で。“鮓 3 個セット”を期間限定で提供

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です。今回の『鮓祭り』は、創業当初から取引のある築地のまぐろ問屋「大元商店」の協力いただいています。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。お手頃なお値段で、大とろ/中とろ/赤身の本格江戸前鮓の甲乙つけがたい三者三様の食べ比べをお楽しみいただけます。



【鮪祭りの実施店舗】

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/成城学園店/町田小田急 9F 店/鮪たか 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

■ 旭鮪の店舗情報はこちら：<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、江戸前鮪の『旭鮪総本店』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/>

※食材は十分に用意しますが、在庫が無くなった時点で終了とさせていただきます。 ※鮪祭りメニューは店内でのお食事に限らせていただきます。

【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