

報道関係者各位

**じっくり寝かせて 旨味を引き出す より気軽に熟成魚を
『発酵熟成鮮魚』 第2弾 食べ比べシリーズ 新登場
9月2日～10月31日 期間限定 リーズナブルに提供**

株式会社につぱん（本社：東京都千代田区、代表：近藤洋一）が運営する立ち食い寿司店をはじめとした「寿司 魚がし日本一」34店舗において、2019年9月2日から10月31日までの期間限定で『発酵熟成鮮魚』を使用した握り寿司と刺身の第2弾の販売を開始します。

■ 特別な「エイジングシート」を使用して 安全に長期熟成した魚をリーズナブルに

『発酵熟成鮮魚』は、魚の熟成に使用できる人体に無害な菌を純粋培養し、回収した胞子を布に付着させた「エイジングシート」(*)を使用して熟成させた魚です。「エイジングシート」で包んだ魚は、熟成に必要な菌が短期間で増殖し、それにより腐敗の抑制とともに、安定かつ短期間で魚を熟成することが可能になります。およそ20日の長期熟成期間でも、安心・安全で鮮度が保たれた魚をリーズナブルに提供が可能となります。

※エイジングシートは、株式会社ミートエポックの商品です

■ より気軽に発酵熟成鮮魚を

当社は7月2日から1カ月間の期間限定で『発酵熟成鮮魚』の提供を実施してまいりました。10魚種以上の試作を繰り返し、最も美味しく、価格も抑え安定した品質での供給が可能であった3魚種：真鯛（7日熟成）サーモン（10日熟成）本まぐろ（21日熟成）に絞って販売。より多くのお客様へ提供したい想いから、本格江戸前寿司8店舗ではランチを注文のお客様に通常の赤身を熟成本まぐろに代えて提供するフェアも開催。そして、店頭・店内でポスター掲示や口頭での訴求を行ったところ、SNS等口コミも広がって大きな反響がありました。そのため7月末までの限定販売の予定でしたが、販売期間を1カ月延長しています。



9月2日から販売開始となる『発酵熟成鮮魚』第2弾は、新たなメニューとして、お客様から“通常の握りと発酵熟成鮮魚の握りの食べ比べをしたい”との多くのご要望があり、立ち食い26店舗では食べ比べメニューを追加します。



『発酵熟成鮮魚 赤身食べ比べ』

左：本まぐろ赤身 右：熟成本まぐろ赤身

より気軽に『発酵熟成鮮魚』を味わっていただくために、食べ比べメニューは通常よりもお得な価格での提供となります。また、本格江戸前寿司8店舗では熟成にぎりに加え刺身3種食べ比べメニューも用意しています。

株式会社につぱんは、「気軽に立ち寄り小腹を満たせる」という概念のもと、今後も気軽に本格的な美味しい寿司を提供してまいります。

【商品概要】

商品名： 発酵熟成鮮魚 サーモン、真鯛、本まぐろ（3魚種発売）

販売期間： 2019年9月2日（月）～10月31日（木）

販売店舗： 寿司 魚がし日本一 34店舗
 （詳細は5頁参照。板前研修店での販売はありません）

価格： 店舗業態により、販売商品および価格が異なります。 ※価格はすべて税別

販売場所	商品名	価格
立ち食い寿司 26店舗	赤身食べ比べ	300
	中とろ食べ比べ	600
	生サーモン食べ比べ	250
	真鯛食べ比べ	300
	熟成三貫王	540
本格江戸前寿司 8店舗	熟成三貫にぎり	680
	熟成本まぐろ中とろ（握り）	400
	熟成本まぐろ赤身（握り）	250
	熟成真鯛（握り）	250
	熟成生サーモン（握り）	200
	熟成刺身三種食べ比べ	1,080
	熟成本まぐろ中とろ刺身	1,380
	熟成本まぐろ赤身刺身	1,080
	熟成真鯛刺身	1,080
熟成生サーモン刺身	980	



立ち食い寿司 26 店舗用 店内 POP



本格江戸前寿司 8 店舗用 店内 POP

【『発酵熟成鮮魚』について】

■ 熟成とは

時間をかけて旨味成分を増加させ、しっとりとした食感と旨味を増すこと。ぬか漬けやみそ漬け、塩漬けといった漬物として、長期保存ができるようにしたものを主に表します。近年は熟成肉がトレンドになるなど、注目を集めている中、魚については魚体を丁寧に滅菌しながら熟成するものや、水分を取る手法などがあります。

発酵熟成は、「エイジングシート」に付着している有効な微生物（カビの一種）が魚のタンパク質や水分を得て、身のしっとり化、旨味成分の増加を図ったものをいいます。水分をコントロールしながら、身質が柔らかくなり、旨味が増して香りが出てきます。

■ 「エイジングシート」について

熟成に有効な菌だけをあらかじめ付着させておいた、「エイジングシート」で魚を覆うことによって、悪質な菌（腐敗菌等）をブロックし、身質を発酵させながら熟成させます。

<特徴>

- ・ 発酵による香り成分が増加する（熟成香）
- ・ 旨味が強くなる
- ・ 変色しづらい
- ・ 酸化臭がしない
- ・ 冷凍しても劣化しにくい
- ・ 腐敗菌から守られているため、歩留まりが良い

【『発酵熟成鮮魚』の加工工程】



市場で買付け仕入れた魚は、仕入れ・加工部門を担当する当社グループ会社につぱん水産株式会社（本社：東京都大田区、代表：杉目昌康）にて熟成加工を行います。

魚種によってエイジングシートの貼り付け方・熟成期間は異なります。加工方法は、まず頭と内臓を取り除いた状態（ドレス）にし、塩で丁寧に洗ってきれいに拭きます。そこから隙間がないようエイジングシートで覆います。そして、冷蔵庫に入れて熟成を開始します。エイジングシートに付着した菌が増殖し、発酵・熟成することで旨味が凝縮、味が濃く奥深くなります。食感は、ねっとりとした舌ざわりになり、筋が柔らかくほぐれる状態になります。

【会社概要】

社名： 株式会社につぱん
本社所在地： 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 10 階
TEL.03-6259-1928
代表： 代表取締役社長 近藤 洋一
設立年月： 1982 年 5 月
資本金： 298,945,000 円
従業員数： 831 名（正社員数 130 名） 2019.2 月末時点
事業内容： 飲食店の経営・企画開発
ショッピングサイトの運営・宅配事業

株式会社につぱんは、1989 年 6 月 19 日に『立喰い寿司 魚がし日本一新橋駅前店』を開店し、今年で創業 30 周年を迎えました。
周年事業の一環として、原点を思い出す意味も込めて、6 月 19 日を「魚がし日本一立喰い寿司の日」として、一般社団法人日本記念日協会から認定を受けました。



報道関係者からのお問い合わせ先	
につぱん広報事務局 担当：若杉 携帯：070-2194-4320 TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 E-mail：pr@netamoto.co.jp	株式会社につぱん 広報部 井上／中野 携帯：080-3432-7616 TEL：03-6259-1944 FAX：03-6259-1947 E-mail：k.inoue@susinippan.co.jp

参考資料

『寿司 魚がし日本一』について

板前が目の前で握る新鮮な寿司を、お好みでお召し上がりいただきたいという創業当時のスタイルをそのままに展開する立ち食いスタイルの『立喰い寿司 魚がし日本一』と、本格江戸前寿司と旬の料理を楽しめる『本格江戸前寿司 魚がし日本一』、研修店舗の3業態を運営。

気軽に本格的な美味しい寿司を食べてもらいたい。そんな気持ちで、忙しいビジネスや生活の合間にも立ち寄っていただきやすい店舗づくりをしています。“捕れたて、下ろしたて、炊きたて、握りたて”にこだわった本格的な江戸前寿司を、旬を感じながら気軽につまめる店舗です。

市場でセリ権を持つ数少ない寿司店である魚がし日本一だからこそ、鮮度とお手頃な価格には絶対の自信があります。魚介はもちろん、米も全て国内産で、その年の一番出来の良い産地から厳選して新米の時期に取り寄せています。素材の良さを引き出すための職人の技に磨きをかけることはもちろん、食の安全にも細心の注意を払い、第三者機関による検査体制や衛生管理体制も整備して、お客様に安心してお召し上がりいただけることを第一に、日々の努力をしています。

<店舗一覧>

■ 立喰い寿司 魚がし日本一 (26 店舗) ★ : オープンから半年以内の店舗



店名	住所	電話番号
★ グランフロント大阪店	大阪府大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪 南館B1F	06-6485-8928
近鉄難波駅店	大阪府大阪市中央区難波4丁目1-17 近鉄 大阪難波駅改札内	06-6563-7628
ムスブ田町店	東京都港区芝浦3-1-21 msb Tamachi田町ステーションタワーS 1階	03-6809-6428
nonowa西国分寺店	東京都国分寺市西恋ヶ窪2-1-18 JR西国分寺駅改札階	042-316-8328
梅田阪神店	大阪府大阪市北区梅田一丁目13-13 阪神梅田本店B1F	06-6345-0362
みなとみらい店	神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 1F	045-264-8728
八重洲仲通り店	東京都中央区日本橋2丁目2-20 日本橋大善ビル	03-3527-9728
京橋エドグラン店	東京都中央区京橋2丁目2-27 京橋エドグラン地下1階	03-6262-6328
中之島フェスティバルプラザ店	大阪府大阪市北区中之島2-3-18 中之島フェスティバルプラザ B1F	06-6484-6328
西日暮里店	東京都荒川区西日暮里5-21-3	03-6458-3928
エミオ田無店	東京都西東京市田無町4-1-1 エミオ田無 2F	042-452-3428
霞ヶ関飯野ビル店	東京都千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング地下1階 イノダイニング	03-6206-6828
ポルタ神楽坂店	東京都新宿区神楽坂2-6 PORTA神楽坂 1F	03-5227-5851
池袋東口店	東京都豊島区南池袋1-22-4	03-5956-6284
アトレ秋葉原店	東京都千代田区外神田1-17-6	03-5289-3820
池袋西口店	東京都豊島区西池袋1-35-1 カドビル1F	03-5928-1197
麹町店	東京都千代田区麹町3-5-16 サンゴビル1F	03-3288-0877
エキュート品川サウス店	東京都港区高輪3-26-27 エキュート品川サウス JR品川駅構内	03-5421-8039
渋谷道玄坂店	東京都渋谷区道玄坂2-9-1	03-5428-4851
渋谷センター街店	東京都渋谷区宇田川町25-6	03-5728-5451
吉祥寺南口店	東京都武蔵野市吉祥寺南町1-5-9 くまもとビル 1階	0422-72-8540
新宿西口店	東京都新宿区西新宿1-12 河西ビル1F	03-3349-1739
中野サンモール店	東京都中野区中野5-64-8	03-5318-5228
五反田店	東京都品川区西五反田1-7-1 五反田プラグマタワー 106号	03-3495-2283
秋葉原店	東京都千代田区神田佐久間町1-21 山傳ビル1F	03-5298-7631
新橋駅前店	東京都港区新橋3-21-10 新橋オルバスビル	03-5472-0641

■ 本格江戸前寿司 魚がし日本一 (8 店舗)

店名	住所	電話番号
茅場町店	東京都中央区日本橋茅場町2-8-4全国中小企業会館B1F	03-6206-2824
大手町グランキューブ店	東京都千代田区大手町1-9-2 大手町フィナンシャルシティグランキューブB1F	03-6262-2728
赤坂店	東京都港区赤坂3-9-4 赤坂扇やビル1F	03-5570-1288
浅草橋店	東京都台東区柳橋1-13-3 浅草橋江戸通りビル 1F・2F	03-5820-5655
御徒町店	東京都台東区台東4-8-7	03-5817-3775
川崎店	神奈川県川崎市川崎区駅前本町15-5 十五番館ビルB1F・1F	044-244-1181
三田店	東京都港区芝5-29-3 三田永谷マンション	03-5445-4327
新橋駅ビル店	東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館 B1F	03-3573-2307

■ 寿司 魚がし日本一 板前研修店舗 (1 店舗)

店名	住所	電話番号
高田馬場 アカデミー	東京都新宿区高田馬場3丁目1-4 吾妻ビル1階	03-6908-6128