

2019年9月30日

株式会社にっぽん

報道関係者各位

大人気『焼きげそマヨネーズ』超える新メニューを開発！ 『炙りゲソ柚子胡椒バター』『ゲソの味噌マヨ炙り』『いかめし』 社内コンテストからLINE会員の投票で決定 いよいよ10月1日より販売開始

株式会社にっぽん（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」では、2019年10月1日から11月30日まで、新メニュー開発の社内コンテスト『食べさせ方改革』にて投票数が多かった3品を新メニューとして提供いたします。

『食べさせ方改革』は、社内公募した寿司の新メニューから「立喰い寿司 魚がし日本一」のLINEのお友だち会員46,930人に投票していただき、投票数が多かった3品を商品化する企画です。今回が3回目の実施となります。前回の第2回では、「オリジナル軍艦寿司」をコンテストして、上位3品を2019年5月20日～8月31日まで販売し、お客様にも好評で社内でも大きく盛り上がりました。



第1位『炙りゲソ柚子胡椒バター』1貫75円
※価格はすべて税抜



第2位『ゲソの味噌マヨ炙り』1貫75円



第3位『いかめし』1貫75円

■全114品から選ばれた特別な3品

今回第3回目のテーマは、10年ほど前に店舗の寿司職人が開発し瞬く間に人気になった『焼きげそマヨネーズ』を超える商品をつくるということです。マグロやサーモンといった人気のネタにも引けをとらない注文数で、お客様の中には『焼きげそマヨネーズ』を10貫注文される方もいるなど、SNSでも反響の多い商品です。1貫75円で食べられる安さも人気の要因です。

今回は6月から1ヶ月間社内公募をし、9月2日から9月7日までLINEでの投票を行って選ばれたのは、『炙りゲソ柚子胡椒バター』『ゲソの味噌マヨ炙り』『いかめし』の3品です。

LINE投票数が第1位の『炙りゲソ柚子胡椒バター』は、2位とは100票以上の差をつける人気でした。柚子胡椒とバターを混ぜ合わせたものをゲソにのせ香ばしく炙ります。ゆずの香りと唐辛子のピリリとした辛さをバターでマイルドに仕上げた大人な逸品です。

LINE投票数が第2位の『ゲソの味噌マヨ炙り』は、味噌とマヨネーズを混ぜ合わせゲソにのせ炙ったものです。味噌とマヨネーズを混ぜ合わせることによってぐっとコクが増しゲソの旨味も引き立てます。今後更に増えてくる訪日外国人のお客様にも、日本の食文化である味噌を広めたいと出来上がった一品です。

LINE投票数が第3位の『いかめし』は、甘辛い味付けに仕上げられた煮つめをゲソにのせ香ばしく炙ったバランスの良い味わいでお酒もすすみます。

■社員、アルバイト、板前職以外からも斬新なアイデアが

『食べさせ方改革』は、当社内の者であれば正社員、パート、アルバイトなど部署や雇用形態に関わらず誰でも応募ができ、また、寿司業態以外の業務に関わる者でも参加が可能です。実際に板前職だけでなく、管理部門の社員や主婦や学生のアルバイト、イタリア料理店のスタッフなどさまざまな人たちが参加できる企画となりました。

今回、メニュー考案の条件は、“立喰い寿司 魚がし日本一”で提供できる生ゲソ握り”ということです。応募書類には、使用する材料や原価、作り方、出来上がり写真までが必要なため、ただ奇抜なメニューを考えるだけでなく、最終的にお客様へ提供するところまでをイメージする必要があります。また、立ち食い寿司の店舗にかかる設備も限られていて、かつ短時間で提供ができなければなりません。とは簡単ではないですが、本企画はお客様へ新しい寿司の楽しさを発見する企画部が開発する新商品を、年次や職種関係なく商品開発の上にありました。

社内でのエントリー書類（サンプル）

商品販売までの流れ：①社内にて、「立喰い寿司 魚がし日本一」で提供できる生ゲソ握りメニューを公募。

公募資格は、株式会社にっぱんで働いている者であれば、部署や肩書、雇用形態問わず。

②全 114 品の応募メニューを本部にて審査して、13 品を選出

③13品を試作して、試食会を開催して10品を選出

④10品を「立喰い寿司 魚がし日本一」のLINE会員46,930人に投票を募り、投票数が多かったベスト3を商品化して、期間限定で販売

株式会社につぱんは、今後も魚と米を通じて日本の食文化を見つめ、本物の美味しさを提供してまいります。

報道関係者からのお問い合わせ先	
にっぽん広報事務局 担当：若杉 携帯：070-2194-4320 TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 E-mail：pr@netamoto.co.jp	株式会社にっぽん 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

【『食べさせ方改革』について】

提供期間： 2018年10月1日（火）～ 11月30日（土）

提供商品： 第1位『炙りゲソ柚子胡椒バター』1貫 75円（税抜）



＜考案者コメント＞

寿司 魚がし日本一 エミオ田無店 栗原 章二

ゲソを大人の味で楽しんでもらえるように考えました。



第2位『ゲソの味噌マヨ炙り』1貫 75円（税抜）

＜考案者コメント＞

寿司 魚がし日本一 新橋駅前店 原島 茂夫

これから海外のお客様も増えるので日本の食文化である味噌を！



第3位『いかめし』1貫 75円（税抜）

＜考案者コメント＞

寿司 魚がし日本一 総料理長 小畠 典之

甘辛い味付けと炙った香ばしさでお酒もすすみます。



販売店舗： 寿司 魚がし日本一 34店舗（5頁リスト参照）



参考資料

【LINE 投票が行われた 10 品】 ※順不同

商品名	内容
炙りゲソねぎ塩バター	バターの豊かな風味とネギたれが相性抜群
ねぎゲソ辛味噌	ピリ辛青唐辛子味噌と白ネギの絶妙なバランス
ゲソの味噌マヨ炙り	インバウンドを考え、日本の食文化である味噌をメインに
焼きゲソ明太チーズ	生げそのコリコリ食感と、明太子との相性の良いチーズを 女性にオススメ
ゲソわさマヨおろし	さっぱりな大根おろしとネギを、わさびマヨでボリュームアップ
炙りゲソ柚子胡椒バター	ゆずの香りと胡椒の辛みをバターでマイルドにし、げその旨味を引き立てて
TKG (たまごかけゲソ)	誰もが大好きな卵かけご飯をイメージしながら考えた一品
うな重風ゲソ	イカゲソと老舗感じる秘伝のタレと山椒で精力つく味に
いかめし (ゲソ)	函館のあの味を魚がし日本一で
やりゲソねぎパクチー	ベトナム料理のゴイムックを寿司でアレンジ

【『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楽しめる店舗です。

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)

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
ボルタ神楽坂店	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1-12-12 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G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 新橋オルバスピル1F	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駒前本町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