

2020 年 3 月 17 日
株式会社 にっぽん

報道関係者各位

31 年目の進化！ 寿司の命“シャリ” 生まれ変わる！ 酸味の優しい、まろやかでコクのある味わいに

『寿司 魚がし日本一』 全店で 3 月 20 日より

株式会社 にっぽん（本社：東京都千代田区、代表：田淵道行）が運営する『寿司 魚がし日本一』は、2020 年 3 月 20 日より全店舗のシャリが生まれ変わります。

■ すし酢も江戸前に

生まれ変わったシャリには、都内唯一のお酢屋である創業 83 年の横井醸造工業株式会社のお酢を使用しています。穏やかな酸味の米酢、スッキリとした味わいの醸造酢、濃厚な旨味が特徴の赤酢の 3 種類をブレンドすることで、酸味の優しいまろやかでコクのあるお酢となります。このお酢を使用することで、コクとキレがバランスよく感じられる味わいとなっています。



■ 30 周年を機に原点回帰 よりネタの味を引き立てるシャリに

『寿司 魚がし日本一』は、昨年 6 月に 1 号店オープンから 30 周年を迎えました。当社の企業理念は、「魚と米にこだわり、健康への貢献と食への新たな挑戦を続ける」ことです。今回のシャリの変更に關しては、30 周年を機に“原点回帰”を意識して、江戸前寿司をより美味しく召し上がっていただくことを考えました。

半年におよぶ新たなシャリの開発プロジェクトでは、お酢の配合を変えたシャリの試食を何度も繰り返し、さまざまなネタとの相性にこだわりました。今までのシャリはやや甘みが強い味でしたが、最終的に決定したものは、赤酢を入れて従来よりも酸味は立っているものの、優しい酸味を感じる、まろやかでコクのある味わいになりました。



シャリの開発プロジェクト 試食風景

シャリの味が変わったことで、江戸前寿司に多い酢でしめたり、煮詰め（甘ダレ）を塗ったネタは、今までよりも飽きのこないさっぱりとした味わいとなります。また白身魚は繊細で淡泊な味が生かされ、トロなどは脂の旨味が更に際立つものとなりました。どのネタにも合うように米酢、醸造酢、赤酢のバランスがとれたしゃりに仕上げました。

『寿司 魚がし日本一』ブランドでは、板前が目の前で握る新鮮な寿司を、お好みで召し上がっていただきたいという創業当時のスタイルをそのまま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』の店舗を営んでいます。いずれも“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と、多くの方に利用いただいています。

当社では、今回のシャリの生まれ変わりにより、今まで以上に旬の味を堪能していただけるものと考えています。

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

ご参考

【生まれ変わったシャリに使用するすし酢を取り扱う 横井醸造工業株式会社 について】

横井醸造工業は「ヨコ井の醸造酢」として親しまれ、多くの寿司屋やさまざまな老舗料理店に長年愛用されています。米酢、粕酢、りんご酢等のあらゆる種類の酢の品揃えはもちろん、絶妙なブレンドによる調味酢や発酵調味料などを取り揃えています。また、醸造技術にもこだわりを持ち、国内でも珍しい固体発酵法による黒酢や平行複式発酵による酢といったユニークな製品を造る一方、原料厳選の有機 JAS 醸造酢や NON-GMO 対応酢も手掛けるなど、高品質な製品を生む高い生産技術、製品開発力のある酢の専門メーカーです。

本社所在地： 東京都江東区新木場 4-2-17
代表： 代表取締役 横井 太郎
創業年月： 1937 年 5 月
事業内容： 食酢等調味料の製造及び販売



【『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（25 店舗）

店名	住所	電話番号
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
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
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 サンギビル1F	03-3288-0877
エキウト品川サウス店	東京都港区高輪3-26-27 エキウト品川サウス 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 五反田プラマガタワー 106号	03-3495-2283
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
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
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
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
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

■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1 F	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・1 F	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 アカデミー店	東京都新宿区高田馬場3丁目1-4 吾妻ビル1階	03-6908-6128

