

報道関係者各位

初夏に旨味きわ立つ3貫セット！
ひらまさ、いわし、地だこ 新鮮で旬な魚をリーズナブルに
3貫セットで400円 『初夏の三貫王』 5月12日から提供
(税別)

株式会社にっぽん（本社：東京都千代田区、代表：田渕道行）が運営する「立喰い寿司 魚がし日本一」では、旬の素材を使用した寿司を3貫セットにした『初夏の三貫王』を400円（税別）で、2020年5月12日～7月31日まで提供します。



『初夏の三貫王』は、夏に旬を迎えるひらまさ、いわし、地だこを3貫セットにして提供します。いずれも初夏を楽しんでいただけるネタで、旬の味を少しづつ味わいたい方にもお薦めのメニューです。

■初夏にピッタリの旬な食材を

夏に旬を迎えるひらまさは少数か単独で行動するため漁獲量が少なく高級品とされています。透明感があり、しつとりとした歯ごたえにあつさりとした味わいはこの時期にピッタリです。

いわしは日本人に愛される青魚の代表格です。いわしは水揚げしたらすぐに弱ってしまうので「鰯」と書き、新鮮な状態でないとお寿司にできない魚でもあります。

地だこは高タンパク低カロリー、ビタミンやミネラルもバランスよく含み人気の高いネタです。香りもよく噛めば噛むほど旨味が口の中に広がります。

また、同期間中、初夏をさきどりするメニューとして、「穴子白煮」や「比叡ゆば」も用意しています。

■立ち食いスタイルで手軽に初夏を楽しむ

「立喰い寿司 魚がし日本一」は、新鮮な市場のネタを使った握りたての江戸前寿司を、いつでも好きなだけ楽しめる 200 年前の寿司屋台を再現した立ち食いスタイルの寿司屋です。現在、店舗は都内を中心に神奈川、大阪に 26 店あります。立ち食いスタイルは多忙なビジネスマンも利用しやすく、短時間で気軽に食事を楽しんでもらう中で、今回提供する『初夏の三貫王』のように旬を感じていただけます。

株式会社につばんは、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。

【期間限定メニュー概要】

名称： 初夏の三貫王

内容： ひらまさ、いわし、地だこ 各 1 貫ずつ

価格： 400 円(税別)

販売期間： 2020 年 5 月 12 日 ~ 7 月 31 日

販売店舗： 立ち喰い 25 店舗

※次頁リスト参照。羽田空港国際線ターミナル TSK 店での販売はありません。

※最新の店舗運営状況については、ホームページ <https://www.susinippn.co.jp/> を参照ください。



報道関係者からのお問い合わせ先

につばん広報事務局 担当：若杉

携帯：090-3045-1584

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

E-mail：pr@netamoto.co.jp

株式会社につばん 広報部 井上／中野

携帯：080-3432-7616

TEL：03-6259-1944 FAX：03-6259-1947

E-mail：k.inoue@susinippn.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 |
|------------------|--|--------------|
| 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 |
| 羽田空港国際線ターミナルTSK店 | 東京都大田区羽田空港2-6-5 羽田空港国際線ターミナル内 | 03-6428-0028 |
| 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 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 |
| 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 |
| みなどみらい店 | 神奈川県横浜市西区みなどみらい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 大手町ファイ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 |