

築地・銀座の味を気軽に!! 創業103年の老舗『寿司岩』が 2/9上大岡にオープン

期間限定! 2/9から2/12まで開店記念で「極にぎり8貫」を特別価格で提供



▲上大岡で老舗江戸前寿司の手仕事を目と舌で楽しもう

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、2024年2月9日（金）神奈川県横浜市港南区上大岡の京急百貨店に『築地寿司岩』京急上大岡店をオープンします。『築地寿司岩』の創業は、大正10年（1921年）。築地に総本店を構える歴史ある江戸前寿司店です。四季折々の選び抜かれた新鮮な海の幸を、100年以上にわたって受け継がれてきた伝統の技で提供します。熟練の職人が握る「める」、「漬ける」、「煮る」、「炙る」といった寿司はもちろん、カウンター席でのコミュニケーションなど、老舗江戸前寿司店ならではの“粋”をお楽しみいただけます。なお、開店を記念して2月9日（金）から、2月12日（月）までの4日間限定で、にぎり8貫盛り合わせ「極」（茶碗蒸し・お椀付き）通常2,400円を1,980円の特別価格で提供します。

表示価格は全て税込

『築地寿司岩』とは

寿司岩が大切にしてきたのは、お客様に新鮮なネタをよろこんで食べてもらいたいという思い。それは創業から伝わる、寿司に込められています。その1つが、細長い形に仕立てられた、寿司岩独自の握り。これは獲れたての魚を味わってほしいと魚の泳ぐイメージから生まれたもので、見た目の美しさが特徴です。さらに、寿司岩がこだわるのは土台となるシャリ。かつて、江戸前寿司のシャリと言えば赤酢に塩を合わせるのが一般的でした。寿司岩では、戦後当時、高級品であった白酢に塩と砂糖を合わせたシャリをいち早く取り入れました。ほんのり甘く上品な味わいが特徴でネタとの相性も抜群、魚の旨味が口の中で広がります。熟練の職人の技が守り続ける、伝統の味は、築地の総本店、築地支店をはじめ、東京・銀座や日本橋の格式ある百貨店、日本の玄関口である成田空港などで多くの方々に喜ばれています。

寿司職人の手仕事を目と舌で味わえる

「店長おまかせ握り」（10貫5,000円）といった盛り合わせから、単品寿司（1貫300円～）、江戸前散らし（1,800円～）まで、お好みのスタイルで提供します。状態に合わせて酢締めを加減を変え、飾り包丁を入れる「小肌」や、茹でた後に炙るふんわりとした食感の「煮穴子」など、江戸前の仕事を目と舌で味わえます。

地元でゆっくりと江戸前寿司が楽しめる

京急上大岡店は、京急百貨店10階レストランフロアに店を構えます。寿司岩と書かれた白暖簾をくぐれば、左手に職人が立つ白木のカウンター席、右手にはゆったりとしたテーブル席があります。一人、サクッと寿司をつまみながら職人と談笑したり、ご近所の方とのちょっと贅沢なランチや、家族での大切なあつまりなど様々なシーンで利用できます。



▲泳ぐ魚の姿をイメージした握りが特徴



▲受け継がれ続ける伝統のシャリ



▲職人の仕事を見ながらゆっくりとくつろげる白木のカウンター席

【開店記念キャンペーン概要】

- ◆実施店舗：『築地寿司岩』京急上大岡店
 - ◆実施期間：2024年2月9日（金）～2月12日（月）の4日間限定
 - ◆実施内容：握り8貫盛り合わせ「極」（茶碗蒸し・お椀付き）
通常2,400円を1,980円で提供
 - ◆提供時間：11:00～22:00の営業終了まで
- ※イベント期間中の予約はできません



▲握り8貫盛り合わせ「極」（茶碗蒸し・お椀付き）

【新店舗『築地寿司岩』京急上大岡店 店舗概要】

- ◆店舗名：『築地寿司岩』京急上大岡店
- ◆開店日：2024年2月9日（金）
- ◆所在地：神奈川県横浜市港南区上大岡西1丁目6-1 京急百貨店10階レストランフロア
- ◆電話：045-370-9618
- ◆営業時間：11:00～22:00
- ◆定休日：年中無休（施設に準ずる）
- ◆客席数：43席（坪数：31坪）
- ◆想定客単価：4,000円

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑（つづき）

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyoco.jp