

## 2019年5月2日、新宿・歌舞伎町に現役ホストが寿司握る、 「へい らっしゃい」がグランドオープン！



2019年5月2日、歌舞伎町でホストクラブ6店舗を中心に展開するSmappa!Groupが「歌舞伎町ブックセンター」、Chim↑Pomと共催の「にんげんレストラン」に続いて、2019年3月にオープンしたスペース「麦ノ音」に併設して、現役ホストが寿司を握る、「へいらっしゃい」をオープンいたします。

同店ではSmappa!Groupの看板ホストとして長きに渡り輝き続けるSmappa! Hans Axel Von Fersenの代表、SHUN（シュン）が東京下町の老舗寿司店で修行を積んで体得した技術とホストとして培ったおもてなしの精神で本格的な江戸前寿司を振る舞います。

### ■ホスト歴14年。歌舞伎町のトップホストが本格的な江戸前寿司を握る

「へいらっしゃい」の大将として寿司を握るのは、歌舞伎町のホストクラブ、「Smappa! Hans Axel von Fersen」で代表を務めるホスト歴14年のSHUN（シュン）。丁寧な接客でお客様をもてなす事を極め、同店の代表に就任して今年で10年目。今なおトップホストとしてグループを牽引する存在。そんなSHUNがこれまでのキャリアを活かして、より多くのお客様をもてなすステージとして選んだ道が、寿司職人。

親族が寿司屋を経営し、幼少期より寿司が身近にある環境で育ったSHUNは、寿司から四季や日本文化を覚え、五感を養ってきたと語るほど寿司に対しての愛と造詣が深い。寿司職人を志してからは、技術はもちろん、鮮魚を見る目を養うべく、ホストとして働きながら東京下町の老舗寿司店で修行を積み、満を持して「へいらっしゃい」をオープンするに至りました。ちなみに、SHUNのスマートフォンの待受画面は季節の鮮魚。

### ■ネタは天然物の鮮魚に厳選。米や寿司酢にもこだわった上質なお寿司が味わえます。

提供する寿司のネタは日本トップの中卸業者4社から旬な天然物の鮮魚のみ仕入れ、大将が最も美味しく味わえる食べ方で提供。1カン300円～、おまかせ握りやお造りでもお楽しみいただけます。すし酢は創業二百八十余年の京都・三条にある老舗店の米酢、千鳥酢を使用。酢独特の鼻をつく香りがほとんどなく、創業時から使われている醸造蔵にすみついた酢酸菌が発酵を促して造り出すまろやかな味わいは、絶妙なバランス。また、シャリは口の中で柔らかくほぐれる点が寿司に最も適していると言われる「ササニシキ」を使用しています。

お寿司と合わせて味わっていただきたいのは、幻の日本酒とも呼ばれる「黒龍 大吟醸」。ふくよかな香りはもちろん、透明などごし、やわらかな飲み心地やさわやかできめの細かい味わいをお楽しみいただけます。



### ■併設店「麦ノ音」について

話題のブルワリーから直送される国産のクラフトビールと50種類以上の缶・ボトルビールはじめ、弊社に20人以上在籍するソムリエが協議してセレクトした日替わりグラスワインやボトルを100種類以上を提供。フードメニューでは2018年ビブグルマンに選出されたソーセージをお楽しみいただけます。また、店内にはヴィンテージのアップライトピアノやバンドセットを常設。音響設備はドイツの【d&b audiotechnik】のスピーカーを採用し、現在の日本の音楽シーンを支える新進気鋭のミュージシャンによる生演奏が大人の空間を演出。これまで歌舞伎町にこれまでなかった上質なお酒・グルメ・音楽を体感できる新たなスペースです。



### 【店舗情報】

へいらっしやい

住所：東京都新宿区歌舞伎町1-12-15 新宿第7ビル B1

電話：03-6273-9541

営業時間・定休日：ホスト業と兼業のため、営業時間はTwitterにてご確認ください。

Twitter：[@hey\\_rasshai](https://twitter.com/hey_rasshai)

HP：<https://hey-rasshai.com/>

Instagram：[@shun\\_smappa](https://www.instagram.com/shun_smappa) ・ [@sushi\\_girl\\_tokyo](https://www.instagram.com/sushi_girl_tokyo)

# We are Smappa!

---

鼓動が煌く夜を、あなたに。

## Smappa!Groupについて

創業2003年 ホストクラブなど15店舗を運営。

ネオホスの代表格 モデルとしても活躍する鳳華 麗を筆頭に、NPO法人 グリーンバード歌舞伎町チームのリーダーを務めるSHUN、月間6200万円の売上記録を持つ優希刃、現役最高齢 62歳 鶴谷文隆など多様なホストが在籍。

業界で初めてソムリエ資格取得を推奨し、グループには20名以上のソムリエが誕生している。

飲食部門ではゴールデン街にバーを3店、スナックを展開。

昨年には人の居心地の良さを追求したレストラン「人間レストラン」をオープン。

また、歌舞伎町初の書店となる「歌舞伎町ブックセンター」を運営し、

歌舞伎町を新たな文化の発信地とすべく邁進している。

美容部門では、ヘアセットサロン、ネイル・アイラッシュサロンのほか、昨年には歌舞伎町にある創業38年の美容室を引き継ぎ、親しみ深い趣はそのままだに最先端のスタイルが集うサロンとして新たな息を吹きこむ。

2018年12月には介護事業もスタート。

ホストクラブや飲食業を運営してきた弊社にしかできない“おもてなし精神”をテーマに掲げ、

ご利用者様一人一人にコミットしたデイサービス事業を展開している。

---

**【本件に関するお問い合わせは以下にお願いいたします。】**

有限会社スクラムライス 広報部

担当：山賀・仲・加藤

電話番号：03-6380-3990（直通：080-4408-1154）

メール：[sushi.girl314@gmail.com](mailto:sushi.girl314@gmail.com)