

# 高知県 NO.1 観光スポットの屋台村【ひろめ市場】に —創業 103 年— 土佐料理発祥の店 **土佐料理 司**が 『**司食堂**』 2019年12月17日(火)オープン

株式会社 土佐料理 司(本社：東京都渋谷区、代表取締役：竹内 太一、以下 土佐料理 司)は、2019年12月17日(火)に高知市にある観光スポット屋台村【ひろめ市場】に『司食堂』を新規オープンいたします。

URL: [https://www.katsuo.co.jp/wp/wp-content/uploads/2019/12/tsukasa\\_hirome.pdf](https://www.katsuo.co.jp/wp/wp-content/uploads/2019/12/tsukasa_hirome.pdf)



「土佐料理 司」は大正6年に創業した土佐料理発祥の店。高知だけではなく東京、大阪にも展開。東京では「祢保希（ねぼけ）」の名で慕われています。

【ひろめ市場】に新しくオープンする『司食堂』は気軽に立ち寄っていただけるお店です。創業時より長い年月をかけ、職人がこだわり続けた技法で、目の前で豪快に焼き上げる「鰹たたき」をはじめ、「自家製 練り物」や土佐の伝統である「鯨料理」等をお手頃な価格でご提供します。老舗の味をご家庭でもお楽しみいただける「鰹たたき宅配便コーナー」を設置。ご自宅へのお土産や大切な方への贈答にご利用いただけます。ひろめ市場で「本格土佐料理」をご堪能いただけます。

## 《司食堂の名物》 一本釣り 鰹たたき

名物の鰹は一本釣りの鰹のみを使用。今でも伝統の一本釣りを守っています。板前が選び抜いた良い素材を使い、受け継いできた確かな技術で、本物の土佐の味を全国に広めてきました。



### ■一本釣り 鰹たたき（塩・ゆずポン酢）〈1,000円〉

土佐伝統の宗田出汁に、柚子をふんだんに使った、こだわりの「ゆずポン酢」をたっぷりかけて。新鮮な鰹ならではの「塩たたき」もご用意。土佐料理 司の「塩たたき」は漫画「美味しんぼ」にも登場しました。宅配便セットもご用意しております。

## 司食堂イチオシメニュー

### ■ 自社工場直送 土佐天 〈400円〉 たこ焼き天 〈500円〉



136年続いた老舗蒲鉾店の味、技法を継承しています。

**自社工場より直送**でお届け。揚げたての『土佐天』はプリっとした食感がクセになります。『たこ焼き風』のちぎり天は、マヨネーズとソースで濃厚な「たこやき風味」に。

ファンの多い『刺身かまぼこ』や土佐の風味豊かな青さを練りこんだ『青さのり かまぼこ』もご用意しております。

### ■ 焼さば寿司 〈600円〉



土佐料理 司 空港店**お土産 NO1**メニュー！

新鮮な鯖をふっくら香ばしく焼き上げました。

香ばしい鯖と柚子と生姜を混ぜ込んだ特製の寿司飯は相性が抜群！

お酒のお供にもメにもピッタリ。テイクアウトもご用意しています。

### ■ «土佐のレモンサワー» なおしち 直七サワー 〈450円〉

高知県宿毛市でしか生産されていない「幻の柑橘 “直七(なおしち)”」  
司農園から直送でお届けする直七を、ふんだんに生搾り！

スッキリさっぱりした口当たりと、爽快な香りが

土佐料理にピッタリ。ひろめ市場で生搾りの直七を取り扱っているのは『司食堂』だけです。



※表示価格はすべて税込みです。内容は2019年12月10日時点のものであり、変更になる場合もございます。

## «老舗の挑戦» 5年構想の新業態! 老舗料亭が挑む『ひろめ市場』とは?



年間300万人の来場者数を誇る、**高知県 NO1 観光スポット**。  
一日中、賑わい活気が溢れています。その開放的な空間は、  
熱気あふれるアジアのナイトマーケットを彷彿させる賑やかさ。

新業態の『司食堂』は「**素材と技術と心**」で勝負。

厳選した素材と受け継いできた確かな技術で、

ここでしか味わえない「本格土佐料理」をお届けします。

## 司食堂 店舗情報

●店名: 司食堂(ツカサシヨクドウ)

●住所: 〒780-0841 高知県高知市常屋町2丁目3番1

●電話: 088-855-4353

●アクセス: 高知空港より車で30分。高知ICより車で15分。JR高知駅より車で5分。  
路面電車をご利用の方は大橋通下車、徒歩2分。

●営業時間: 〈平日〉11:00~21:00 〈土日祝〉10:00~21:00 ●定休日: 不定休

### 会社概要

商号 : 株式会社 土佐料理司

創業 : 1917年(大正6年)

代表者 : 代表取締役社長 竹内 太一

設立 : 1963年(昭和38年)11月

所在地 : 〒151-0065 東京都渋谷区大山町28-2

URL : <https://www.katsuo.co.jp/>

※高知県の郷土料理を初めて“土佐料理”と名付けたのが「土佐料理 司」です。この事から弊社が土佐料理発祥の店とされています。

### 《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 土佐料理司 営業推進部 広報担当 担当者名: 小林  
TEL:03-3481-0050 FAX:03-3465-3696 E-Mail:kobayashi@kazuoh.com



【司食堂紹介ページ】