

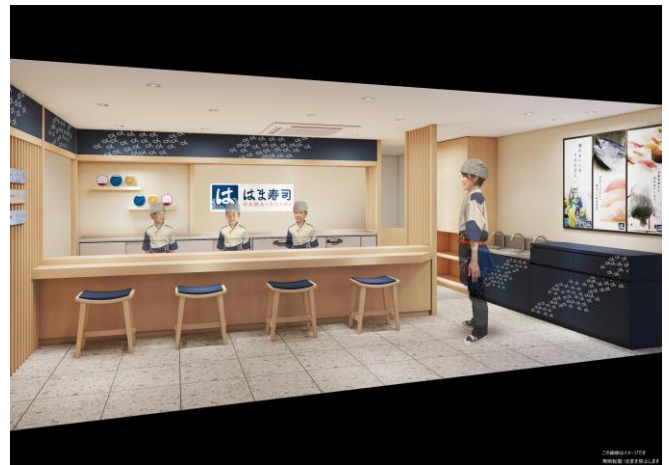


報道関係者各位
プレスリリース

2024年1月30日
株式会社 ゼンショーホールディングス
KCJ GROUP 株式会社

キッズニア福岡に、はま寿司の「すし屋」が登場！ 「すし職人」が体験できる 【オープン日：2024年3月21日（木）】

100円寿司チェーン「はま寿司」を傘下に持つ、株式会社 ゼンショーホールディングス（本社：東京都港区、代表取締役会長 兼 社長：小川 賢太郎、以下 ゼンショーHD）と KCJ GROUP 株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：圓谷 道成、以下 KCJ GROUP）は、KCJ GROUP が企画・運営することどもの職業・社会体験施設「キッズニア福岡」（福岡県福岡市）において、2024年3月21日（木）に「すし屋」パビリオンをオープンします。



「すし屋」パビリオン イメージ

こども達は「すし職人」として、代表的な日本食である“すし”を作ります。まず、すし屋の徹底した衛生管理をはじめ、魚介類の旬、ネタに適した切り方や仕込み方法など、おいしい“すし”を作るためのさまざまな工夫やこだわりを学びます。次に、握りずしや軍艦を作り、おいしく見える盛り付け方法を身につけます。

■体験のポイント

- ・食材の特長や、おいしいすしを作るためのこだわりを知る
- ・握りずしや軍艦などのすしを作る
- ・作ったすしをきれいに盛り付ける

ゼンショーHD と KCJ GROUP は、はま寿司の「すし屋」パビリオンでの体験を通して、未来を担うこども達に、安全・安心かつ新鮮な「食」を提供するためには徹底した衛生管理が重要であることを学んでほしいと考えています。また、“すし”には日本の食文化で大切な役割を持つ米や酢、魚などの素材を活かしたさまざまなこだわりが施されていることを知り、こども達が「食」への興味関心をより一層高めることを願っています。

■パビリオン概要

パビリオン名： すし屋
職業名： すし職人
定員： 6名/1回
所要時間： 約30分
お給料： 5キッゾ
成果物： すし
体験内容： すし職人として、おいしいすしを作るためのこだわりを知り、すしを作る
スポンサー： 株式会社 ゼンショーホールディングス（ブランド：はま寿司）
オープン日： 2024年3月21日（木）

■ゼンショーHD について

ゼンショーホールディングスは、牛丼チェーン「すき家」をはじめ、100円寿司チェーン「はま寿司」、ファミリーレストラン「ココス」など、フード業の経営を幅広く行っており、国内外で14,911店舗（2023年12月末時点）を展開しています。

原材料の調達から製造・加工、物流、店舗での販売までを一貫して行う「マス・マーチャンダイジング・システム（MMD）」を構築することで、お客様に安全でおいしい商品を手軽な価格で提供することを実現しています。

公式HP：<https://www.zensho.co.jp/jp/>

■はま寿司 について

はま寿司は、全国で594店舗（2023年12月末時点）展開する100円寿司チェーンです。「濱のおいしさ、そのままに」をスローガンに掲げ、厳しい安全基準をクリアした高品質の食材のみを使用し、安全でおいしい商品を手頃な価格でお客様にお届けしています。また、新鮮な食材の仕入れ、旬やトレンドを取り入れたフェアの開催、注文を受けてからすぐにお届けするストレートレーンの導入など、おいしさと楽しさを追求し、世界一の寿司チェーンを目指します。

公式HP：<https://www.hama-sushi.co.jp/>

■KCJ GROUP/キッズニア ジャパン について

KCJ GROUPは、3歳から15歳までの子ども達の職業・社会体験施設「キッズニア東京（2006年10月開業）」「キッズニア甲子園（2009年3月開業）」「キッズニア福岡（2022年7月開業）」の企画・運営をしています。「キッズニア」は、実社会の約2/3サイズの街並みに、実在する企業が出展するパビリオンが建ち並び、さまざまな仕事やサービスを体験できます。キッズニアのコンセプトは、「エデュケーション（学び）」と「エンターテインメント（楽しさ）」を合わせた『エデュテインメント』。子ども達が好きな仕事にチャレンジし、楽しみながら社会の仕組みを学ぶことができる「こどもが主役の街」です。

<https://www.kidzania.jp/>