

はっこく監修  
まぐろ井専門店



報道関係各位

天然本鮪を贅沢に使用したまぐろ井の極み！  
“はっこく”監修の「まぐろとしゃり」  
「まぐろとしゃり 六本木店」がオープン

2022年02/10（木）より

Press Release

—  
2022年02月21日  
株式会社まぐろとしゃり

株式会社まぐろとしゃり（東京都渋谷区渋谷 1-6-4 The Neat 青山 1階/  
代表 坂本弓季）は、予約が困難なお店として有名なはっこくが監修するま  
ぐろ井専門店「まぐろとしゃり」のライセンス契約第一号「まぐろとしゃ  
り六本木店」を、2022年02/10（木）よりオープンしました。

まぐろとしゃりの公式 Web サイト：<https://magurotoshari.com/>



■ 飲食需要の高い六本木にてライセンス契約一号店が登場

六本木の人気鮨屋「きんめ鮨」のランチ営業の時間帯にて、まぐろとしゃりのライセンス契約一号店が誕生しました。六本木という好立地にも関わらず、ゆったりとした空間で、まぐろとしゃり井をご堪能いただけます。近年、これまで営業をしていなかったランチの時間帯の有効活用についての需要が増加しており、それをいち早く実現した形です。

—  
本件に関する報道関係者からの  
お問い合わせ先：

株式会社まぐろとしゃり

電話：  
03-6820-1052  
EMAIL：  
magurotoshari@gmail.com

はっこく監修  
まぐろ丼専門店



## Press Release

—  
2022年02月21日  
株式会社まぐろとしゃり

### ■まぐしゃり丼とは？～はっこく監修のまぐろ丼をあなただけの最高の食べ方で～

まぐろやしゃりをそれぞれグラム単位で選べるオリジナルまぐろ丼をベースとし、そこに雲丹やいくらなどのお好きなトッピングを加えて自分好みにアレンジできるのが当店流。「お酒のおつまみにしゃりを少なめ&まぐろを多めに」など、その日の気分に合わせて最高の食べかたを見つけてください。



自由にアレンジできる“まぐろとしゃり”のまぐろ丼

### ■メインメニューのご紹介

#### まぐしゃり丼【中】



まぐろを煮切り醤油にさっとくぐらせ、赤酢しゃりの上にたっぷり乗せてご提供します。卓上のたくあんや胡麻などの薬味を添えてお召し上がりください。まぐしゃり丼【中】を基準に、【小】【中の大】【大】、

—  
本件に関する報道関係者からの  
お問い合わせ先：

株式会社まぐろとしゃり

電話：  
03-6820-1052  
EMAIL：  
magurotoshari@gmail.com

はっこく監修  
まぐろ井専門店



そして【大の大～極（きわみ）～】と量の選択が豊富。まぐろもシャリもお好みの量やバランスにご調整いただけます。

### まぐシャリ丼「極（きわみ）」



大盛りの赤酢シャリにたっぷりとまぐろをのせた豪快な～極（きわみ）～。数種の部位がのっているのので、味の変化が楽しめるのも嬉しいポイント。当店自慢のまぐろとシャリを、心ゆくまでご堪能ください。

### ■素材へのこだわり

#### 天然本鮪



まぐろとシャリでは「天然の本鮪」にこだわりました。冷たい外洋で新鮮なエサを食べながら育ったまぐろは、脂ののりが良く旨みたっぷり。養殖のものとはひと味もふた味も違います。その中でより良い鮪を提供するためにはその道のプロの選定力が必要不可欠。この度、住吉漁業グループ様

## Press Release

—  
2022年02月21日  
株式会社まぐろとシャリ

—  
本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社まぐろとシャリ

電話：  
03-6820-1052  
EMAIL：  
magurotoshari@gmail.com

はっこく監修  
まぐろ井専門店



のご協力を得る事ができ、プロの目利きにより厳選された良質な本鮪を独自のルートで仕入れています。

### 赤酢シャリ



## Press Release

—  
2022年02月21日  
株式会社まぐろとシャリ

濃厚でまるやかな旨みの特徴の赤酢は、試行錯誤を繰り返したどり着いたオリジナルブレンド。お米は最高のバランスを考え選び抜かれた新潟の「こしいぶき」を使用。あっさりとして食べやすく、一粒一粒を口の中でしっかり感じられるこしいぶきは、オリジナルの赤酢を纏い唯一無二の極上のシャリとなりました。こだわりのコク深いシャリが、良質なまぐろの美味しさをより一層引き立てます。

### ■「まぐろとシャリ 六本木店」の店舗情報

店名：まぐろとシャリ 六本木店  
住所：東京都港区六本木 6-2-6 GEMS 六本木 B1F  
アクセス：東京メトロ六本木駅 徒歩2分  
店舗規模：席数8席（カウンター8席）  
営業時間：11:30~14:30(Lo14:00)  
定休日：なし（3月から日曜・祝日休み）

—  
本件に関する報道関係者からの  
お問い合わせ先：

株式会社まぐろとシャリ

電話：  
03-6820-1052  
EMAIL：  
magurotoshari@gmail.com

はっこく監修  
まぐろ井専門店



## ■主催者のプロフィール

「はっこく」 佐藤 博之



25歳で鮪の世界へ入り「鮪とかみ」で大将を務めた際、わずか半年でミシュランの星を獲得。以降4年連続でミシュランスターシェフであり続ける。その後独立し、2018年、銀座で「はっこく」をオープン。丁寧に仕込んだネタと個性的な赤酢のしゃりを見事に調和させた絶品の鮪は評判を集め、都内屈指の予約困難店となっている。

- 公式サイト：<https://magurotoshari.com/>
- ツイッター：<https://twitter.com/magurotoshari>
- Instagram：[https://www.instagram.com/maguro\\_to\\_shari](https://www.instagram.com/maguro_to_shari)
- Facebook ページ：<https://m.facebook.com/magurotoshari/>

会社名: 株式会社まぐろとしゃり  
住所: 東京都港区六本木七丁目1番14-101号  
電話番号: 03-6820-1052  
代表取締役: 坂本弓季

—  
本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先:

株式会社まぐろとしゃり

電話:  
03-6820-1052  
EMAIL:  
magurotoshari@gmail.com