

**『築地玉寿司』2代目店主“こと”の想いを受け継ぐカウンター鮨の新店****築地の江戸前寿司の伝統と未来をつなぐ  
『鮨 本店上ル』11月1日(火)オープン**

『築地玉寿司』など江戸前寿司店を展開している株式会社玉寿司（本社:東京都中央区、代表取締役社長:中野里 陽平）は、『築地玉寿司 築地本店』2階に、完全予約制の新店『鮨 本店上ル』を11月1日（火）オープンいたします。



1924年（大正13年）に創業した当社は、「私達は海の幸の美味しさに真剣です」という理念のもと、日本が世界に誇れる食文化である寿司と向き合ってきました。『築地玉寿司』など、首都圏を中心に札幌、名古屋含め現在30店舗を展開しています。

『鮨 本店上ル』は、『築地玉寿司』の2代目店主・中野里ことをイメージした店です。東京大空襲で店を焼失するも、戦後の焼け野原から再建し、まもなく100周年を迎える『築地玉寿司』の礎を築いた女性、こと。その生き様を描いたストーリーは舞台にもなり、これまで4度にわたり上演され、共感と呼んでいます。今も脈々と引き継がれる、『築地玉寿司』の原点とも呼ぶべき“ことの想い”が詰まった店をつくらうと、この度、創業の地『築地玉寿司 築地本店』の2階にカウンター19席の鮨店をオープンする運びとなりました。

築地・平成通りに面する『築地玉寿司 築地本店』横の階段を上り、入口の扉を開けると、古き良き昭和の時代の趣をたたえるカウンター鮨の店が現れます。メニューは店主おまかせコース2種のみ。新鮮な旬のネタを熟練の職人が丁寧な手仕事で仕上げる本格江戸前鮨を堪能していただけます。鮨の漬けや煮穴子、小肌といったネタを赤酢のシャリと握る代表的な江戸前にぎりはもちろん、「白子すり流し」「毛蟹」「鮑お造り」など、厳選素材にひと手間を加えた一品料理をお楽しみいただけます。

冷蔵庫もなかった古い時代からの生活の知恵“発酵”に着目し、自家製の自然発酵調味料「醬（ひしお）」を使用した料理を提供するのも当店の特徴です。「卵黄醬漬け」は醬に漬けたコク味豊かな卵黄をシャリに乗せ、海苔で巻いてお召し上がりいただく一品。「鮑お造り」には肝と醬を和えた醤油を添え、鰹には玉ねぎの醬を合わせます。旨み成分たっぷりの発酵調味料を活用し、素材のさらなる美味しさを引き出します。

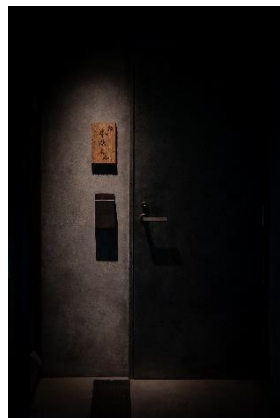
箸休めには、“もったいない”が口癖だったことの精神を受け継ぎ、魚の骨・皮や通常使われない部位を無駄なく使って美味しく仕立てたつまみの提供も今後予定しています。また、戦後の混乱期に店で販売していた手作りの干し芋を現代風にアレンジし、デザートとしてご提供いたします。

“若い衆をかわいがりなさい”ということの教えが息づく当社では人を大事にする文化が根付いており、玉寿司大学を開校するなど若手職人の育成に力を入れています。当店は育成中の若手職人がサポートで入り、実践で学ぶ場としても活用していきます。

当社は今後も、新鮮な海の幸を職人の技でもっと美味しく楽しんでいただけるよう、常に工夫を重ね、新しい寿司の魅力を追求してまいります。

## 【店舗情報】

店名： 鮪 本店上ル  
店舗住所： 東京都中央区築地1-9-4 築地本店2階  
アクセス： 日比谷線築地駅出口4より徒歩3分  
電話番号： 080-7470-5667  
営業時間： 17:00～23:00 (L.O.22:30)  
店休日： なし  
店舗規模： 39.5坪 / 19席  
開店日： 2022年11月1日 (火)



## 【メニュー紹介】

### 完全予約制・おまかせコースのみ

- 店主おまかせ極みコース 16,500円
- 店主おまかせ口福コース 14,300円

+ 限定ペアリング +5,500円

<限定スパークリング or 乾杯ビール+ペアリング日本酒3種+お好みドリンク2種>



### 《コース内容一例》

- 店主おまかせ極みコース -

白子すり流し / 生牡蠣 / かわはぎ刺身 / 鮑お造り / 河豚白子飯 / 茶碗蒸し / 釜揚げしらす / 本鮪とろ / 本鮪漬け / 車海老 / 毛蟹 / 真鰯 / のどろ巻き / 黄金穴子 / 卵黄醬漬け / お椀 / 甘味

※ 価格は税込です。写真はイメージです。

※ コース内容・品数などは当日の食材や季節によって変わります。



毛蟹

北海道産毛蟹の絶品にぎり。かに味噌を合わせてお召し上がりいただけます。



白子すり流し

濃厚な鱈の白子を丁寧に2度裏ごし。クリーミーな味わいが楽しめます。



鮑お造り

新鮮な鮑に醬と肝を和えた醬油を添えてご提供します。



卵黄醬漬け

鮮やかな黄身色と豊かなコク味の「茜美人」の卵黄を醬に漬けた一品。



河豚白子飯

御飯にのせた河豚の白子をスプーンで崩し混ぜながらお召し上がりいただけます。



鰹お造り

鰹はすりおろした玉ねぎと塩麴で仕込んだ旨みたっぷりの醬で。



## 【二代目中野里ことについて】

初代中野里栄蔵が大正13年に創業した玉寿司は、順調に繁盛しましたが、時代は太平洋戦争へ。終戦の年（昭和20年）、栄蔵は病気の末に亡くなりました。さらにその年の3月には東京大空襲に見舞われ、お店も住居も消失。戦後の焼け野原の中、玉寿司を引き継いだのが妻のことでした。

栄蔵の最期の言葉「玉寿司を頼む・・・」という想い胸に、二代目ことは玉寿司の再建を強く決意します。4人の子供を抱えながらの再建は苦難の連続でしたが、昭和40年に3代目孝正に受け継ぐまで気丈に暖簾を守り続け、現在の玉寿司の礎を築きました。

仕事は時代とともに変わっていきますが、この想いは今も大切に受け継がれています。



この生き様を描いた物語は「こと～築地寿司物語～」として2017年に舞台化され、会場となった築地本願寺ブディストホールで開館以来の来場者記録を樹立。その後も2018年、2019年と公演が続く人気シリーズとなりました。2020年に予定されていた第4作目はコロナの営業により延期となっていました。2022年5月に3年ぶりに上演。ことと玉寿司の物語は時代を超え、多くの人々の共感を呼んでいます。

## 【株式会社玉寿司について】

1924年（大正13年）、現在本店がある築地・平成通りで創業。1965年（昭和40年）、三代目中野里孝正（現会長）が株式会社玉寿司設立。渋谷東急プラザ9階に第1号店支店を開業しました。

1970年代には、当時珍しかった均一価格の導入やオリジナル商品“末広手巻”の開発など、時代のニーズに応える新戦略を打ち出し、出店を加速。

2005年（平成17年）、4代目中野里陽平が代表取締役社長に就任。2017年（平成29年）には次世代の職人を育成する「玉寿司大学」を開校しました。現在では『築地玉寿司』『すしきたろう』など30店舗を展開。2022年11月1日オープンの『鮨 本店上ル』が31店舗目となります。

## 【会社概要】

会社名 : 株式会社玉寿司  
創業 : 大正13年3月  
本社 : 東京都中央区築地2-11-26 築地MKビル3階  
代表者 : 代表取締役社長 中野里 陽平  
事業内容 : 寿司調理販売（江戸前にぎり寿司）  
U R L : <https://www.tamasushi.co.jp>



本件に関するお問い合わせ先  
『鮨 本店上ル』PR事務局 佐々木  
mail : [nami.sasaki@pr-office.jp](mailto:nami.sasaki@pr-office.jp)  
電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-6748-8215