

築地玉寿司100周年！特別企画第1弾**築地本店2階『鮨 本店上ル』にて9月1日（金）より
100周年アニバーサリーコースを100組限定販売開始
～特別ルートで仕入れた高級食材&1名様ご招待の特典をご用意～**

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』創業100周年を記念して、『築地玉寿司 築地本店』2階に昨年オープンした完全予約制カウンター鮨の店『鮨 本店上ル』にて、「築地玉寿司100周年アニバーサリーコース」を9月1日（金）より限定販売いたします。

**■ 江戸前寿司の伝統と未来をつなぐカウンター鮨の店**

1924年（大正13年）3月、築地・平成通りで創業した『築地玉寿司』は、日本が世界に誇る食文化である寿司と向き合い続け、来年2024年に100周年を迎えます。

『鮨 本店上ル』は、創業の地である『築地玉寿司 築地本店』横の階段を上った先に2022年11月にオープンした、当社の一番新しいお店です。古き良き昭和の時代の趣をたたえるこの店は、戦後の焼け野原から店を再建し現在の『築地玉寿司』の礎を築いた玉寿司2代目の女店主・中野里ことをイメージしています。今も大切に引き継がれる、『築地玉寿司』の原点とも呼ぶべき“ことの想い”が詰まった、カウンター19席の鮨店です。旬のネタに職人が丁寧な仕事を施し、想いを込めて提供する江戸前鮨の真髄を、どこか懐かしく気取りのない空間でゆっくりとご堪能いただけます。また、古くからの生活の知恵“発酵”を取り入れ、極上の旨みを追求した料理をご提供しています。

店内には、13席のカウンターの他に、6名様で貸切利用もできるカウンター個室も備えています。心尽くしの料理と温かみのある雰囲気、何度も通ってくださるファンの方も多く、リピート率は実に50%を誇ります。

■ 高級食材の特別メニューも味わえるアニバーサリーコースを限定100組様に提供

「築地玉寿司100周年記念アニバーサリーコース」は、100周年イヤーに贈る特別企画第1弾として、限定100組様に提供いたします。毎朝目利きが買い付ける旬の食材を使い、ひと手間もふた手間もかけて仕立てた握りや一品料理を店主おまかせでご用意します。鮪の漬けや煮穴子、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、「島根県産のどぐろ」「青森県産黒鮪」「長崎県産黄金穴子」など、厳選素材に様々な工夫を凝らした逸品の数々をお楽しみいただけます。

また、2名様以上のご予約で、本コースでしか食べられない、特別ルートで仕入れた高級食材を使ったメニューをご提供します。「天然本鮪のトロ刺身」や「A5ランクの和牛サーロイン」など、なかなか他では味わえない特別な一品となります。内容はその日の仕入れ状況により変わります。さらに、4名様以上でご予約すると1名様分がご招待となる、100周年ならではの破格の特典もご用意しています。記念日やお祝い、大切な会食などに、是非ご利用いただきたいプランです。

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。

【販売概要】

築地玉寿司100周年アニバーサリーコース

販売開始日：2023年9月1日（金）*完全予約制

販売数：先着100組様限定

販売価格：22,000円（税込サ別）

コース特典：

- ①2名様以上のご予約で、高級食材のメニュー1品とアニバーサリープレートをご提供
- ②4名様以上のご予約で、うち1名様分をご招待
- ③ケーキ・アルコールの持込可（持込料：ケーキ無料、アルコール1本3,300円税込）

《コース内容 一例》

静岡県アメラトマト / 島根県のどぐろ餡かけ / 兵庫県真鱈 /
兵庫県真鯛昆布メ / 茨城県本鮪とろ刺身 / 島根県のどぐろ /
北海道毛蟹 / 青森県黒鮑 / 福島県和牛燻製 / 静岡県生しらす /
沖縄県本鮪とろ / 沖縄県本鮪漬け / 北海道雲丹 / 静岡県芽ねぎ /
長崎県黄金穴子 / お椀 / 甘味

※ 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。

《高級食材メニュー 一例》



A5ランクの和牛サーロイン

福島県産A5和牛の上質なサシの入ったサーロイン。まずは生のまま燻製にし、その後、丁寧に炙った上ルならではの逸品。上質な脂がスモークの香りとともに口の中でとろけます。



天然本鮪のとろ刺身

マグロの王様 最高級の本鮪（クロマグロ）のトロ部分をお刺身で。散らした雪塩により淡い塩味が加わった、とろけるような味わいが特徴です。



島根県産のどぐろ

脂の旨味が滴るほど丁寧に炙ったのどぐろをシャリと海苔で包みながら頂く人気の逸品。



青森県産黒鮑

刺身にした鮑を殻に盛り付け、鮑の肝と醬で作った肝ソース、本生山葵、竹炭塩で味の変化を楽しみながら頂く贅沢な逸品。



長崎県産黄金穴子

弱火でじっくり煮込んだ熱々トロトロの煮穴子に削った無塩バターを雪のように散らした新作。甘いツメとバターのコラボレーションが絶妙。

【店舗情報】

店名：鮪 本店上ル（読み：すしほんてんのぼる）

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：050-1808-5668

営業時間：17:00～23:00 (L.O.22:30)

店休日：日曜 *日曜日を含む3連休は月曜休

席数：19席

開店日：2022年11月1日（火）

*webからのご予約は [こちら](#)





【株式会社玉寿司について】

1924年（大正13年）、現在も『築地玉寿司 本店』を構える築地・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。現在では『築地玉寿司』『すしきたろう』など、首都圏を中心に札幌や名古屋含め30店舗を展開しています。

人を大事にする文化が根付く当社では、次世代を担う職人の育成にも力を入れており、2017年（平成29年）には「玉寿司大学」を開校。2022年にオープンした『鮨 本店上ル』は、育成中の若手職人が熟練の職人とともにカウンターに入り、実践で腕を磨く場ともなっています。

【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、時代は太平洋戦争終戦の年（昭和20年）、夫・初代中野里栄蔵に先立たれ、玉寿司を引き継いだのが妻のことでした。同年3月には東京大空襲で店を焼失。戦後の焼け野原の中、玉寿司の再建を強く決意した二代目ことは、4人の子供を抱えながら昭和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。時代は移り変われど、この想いは今も大切に玉寿司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。その後も上演を重ね、今年2023年5月には5回目の公演が行われました。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。

【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
電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-6748-8215