

食材ロスも防ぐ！山陰の旬の魚を特許技術で鮮度を維持し一年中提供！
鳥取・境港に回転寿司店「山陰のお寿司 ヒトトセ」2店舗が3月14日から連日オープン
新鮮な海の幸を目で楽しむ話題の瓶入りどんぶり「ヒトトセ海鮮瓶」を数量限定発売

～3月12日(火)11時より、メディア様向け内覧・試食会を開催～

回転寿司店を展開する有限会社ルカ（所在地：鳥取県境港市竹内団地280番地の1、代表取締役 徳田智一）は、2024年3月14日(木)に「山陰のお寿司 ヒトトセ 境港本店」、3月15日(金)に「山陰のお寿司 ヒトトセ 境港駅前店」の2店舗をオープンします。

■特許技術で旬の魚を一年を通して提供！



「ヒトトセ海鮮瓶」980円



特許技術「旬冷旨味熟成™」を使用 手ごろな価格で提供「大トロ」590円



「山陰のお寿司 ヒトトセ」は、日本海・境港の四季折々の旬の魚を豊富に取り扱い、地元産の「きぬむすめ」の特Aのシャリと独自にブレンドしたこだわりの赤酢を使用し、新鮮なお寿司を手頃な価格で提供します。

店のロゴマークは、4色の魚がそれぞれ「春夏秋冬」を表しています。店名には、旅行者らに美味しいお寿司やお魚を年中いつでも楽しんでほしいという思いを込めております。その背景のひとつに、観光客の「のどぐろを食べたい」というニーズは季節を問わずあり、特に、年末年始・GW・お盆等の繁忙期には価格高騰と品薄となり、旬の鮮魚を安定供給ができないことが問題でした。そこで、ルカでは、魚介類の鮮度を維持し、うま味が増す独自の技術「旬冷旨味熟成™」を開発し、特許を取得。この技術を活かして、安定供給することが可能となり一年中新鮮で美味しい魚を提供することが実現すると同時に、食品ロスにもつながります。

■新名物の登場！瓶入りどんぶり「ヒトトセ海鮮瓶」

メニューは、約100種類のお寿司のほか、麺や丼などをご用意しております。ドリンクは、鳥取・島根の地酒17種類、アルコールからソフトドリンクまで豊富に取り揃えております。デザートは出雲ジェラートで有名な「KAKA.IZUMO」さんに特別に作成していただいた6種類のアイスをご用意します。

目玉のメニューは、山陰特産の「アカモク※」と北海道産のイクラ、サーモンを瓶に詰め込んだ瓶入りどんぶり「ヒトトセ海鮮瓶」（980円）。寿司ネタをあえて透明な瓶に入れており、海の幸によるグラデーションを楽しんだ上で、ごはんに乗せて食べてるのがおすすめです。

※アカモクは、多くの栄養成分を含んでおり、ねばりが特徴の海藻。



■取材に関するお問い合わせ■

山陰のお寿司 ヒトトセ 担当：八尾

TEL：070-8429-4656 Eメール：satomi@black-panther.jp

■3月12日(火)11時～メディア様向け「内覧・試食会」実施

2024年3月14日(木)「山陰のお寿司 ヒトトセ 境港本店」のオープンに先立ち、3月12日(火)11時より、メディア様に新店舗の内覧会と試食会を実施いたしますので、是非、お越しくださいませ。ご参加いただける場合は、お手数ですが、リリースに添付している「ご出席返信シート」をご送付いただくか、下記問い合わせ先まで、ご連絡をお願いいたします。
(締切日：3月8日(金) 15時)

■メニュー詳細

●フードメニュー

- ・当日の仕入れにより魚が変わる「境港三種盛り」
 - ・握りメニュー (120円～690円)
 - ・炙り (190円～)
 - ・軍艦・巻物 (120円～)
 - ・サイドメニュー、キッズメニュー、汁物など
- ※持ち帰りメニューもあり

●ドリンクメニュー

- ・山陰の地酒
- ・ソフトドリンク、アルコールなど

●出雲のアイス6種

- ・シングル(390円)
- ・ダブル(590円)
- ・トリプル(690円)
- 「大山白バラアイス」
- 「出雲抹茶アイス」
- 「奥出雲きなこアイス」
- 「出雲塩キャラメルアイス」
- 「邑南町産ブルーベリーミルクアイス」
- 「出雲レモンミルクアイス」



「境港三種盛り」490円



「かに汁」350円



鳥取の地酒「強力3種飲み比べセット」830円

■「山陰のお寿司 ヒトトセ 境港本店」店舗詳細

住所：〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地2 8 0 番地の1

TEL：0859-45-0788

営業時間：平日11:00～15:00 (L.O. 14:30) 17:00～21:00 (L.O. 20:30)
土・日・祝11:00～21:00 (L.O. 20:30)

定休日：なし

店舗面積：337.12平方メートル

席数：132席

駐車場：200台 ※共同駐車場

想定客単価：平均1,800円～2,200円

< 公式サイト > <http://www.sushi-hitotose.com/> (3月にスタート予定)



■「山陰のお寿司 ヒトトセ 境港駅前店」店舗詳細

住所：〒684-0004 鳥取県境港市大正町2 1 5 番地 みなとさかい交流館1F

TEL：0859-44-5522

営業時間：平日11:00～15:00 (L.O. 14:30) 17:00～21:00 (L.O. 20:30)
土・日・祝11:00～21:00 (L.O. 20:30)

定休日：なし

店舗面積：124.56平方メートル

席数：56席

駐車場：みなとさかい交流館専用駐車場(約100台) ※共同駐車場

想定客単価：平均1,800円～2,200円

< 公式サイト > <http://www.sushi-hitotose.com/> (3月にスタート予定)



山陰のお寿司

ヒトトセ

■取材に関するお問い合わせ■

山陰のお寿司 ヒトトセ 担当：八尾

TEL：070-8429-4656 Eメール：satomi@black-panther.jp