

師走12月／築地場外市場に本格江戸前寿司店「築地すし好」オープン

株式会社築地すし好（本社：東京都中央区、代表取締役社長 成田 仁孝）は師走、日本でも最も賑わいを集める東京・築地場外市場に、12月13日（土）、1貫90円～450円迄の明朝会計で高品質な本格江戸前寿司が堪能できる「築地すし好築地場外市場店」（中央区築地4-13-7）をオープン致します。

これまで築地地区には、旗艦店となる総本店（中央区築地3-16-9）と築地4丁目店（4-7-1）の2店舗が展開しているが、その3店舗目となります。

「築地すし好築地場外市場店」は、70席（カウンター14席・テーブル32席・座敷24席）、店舗面積は47.16坪。店内では、鮪の解体ショーが可能となっております。

オープン記念のイベントでは、12月13日（土）100kg級の青森県大間の最高級生本マグロの解体ショーが行われます。

その他、13日及び14日先着100名様にもれなく新潟県産コシヒカリ2kgがプレゼントされるほか、築地3店舗（総本店・築地4丁目店・築地場外市場店）で合同のスタンプラリー（スタンプ3つで新潟県産コシヒカリ5kgが自宅に直送プレゼント）を実施致します。

「築地すし好築地場外市場店」では、限定販売で、テレビ番組で人気ランキングベスト10となった寿司ネタを選んだ「帰れま10セット（握り9貫+鯖棒寿司1貫+鮭ハラス巻半分3貫+お椀）」（3,000円税抜）を提供致します。

その他、握りセットすし好（握り10貫）」（2,000円）、「築地（握り8貫+鉄火巻）」（1,500円）もございます。

「オープン当日は、最高級・青森県大間産の生本マグロを仕入れる予定であり、是非天然本マグロしか使わない築地すし好の寿司を楽しんで頂きたい」（「築地すし好」仕入購買責任者 部長松浦より）。この機会に是非、貴社媒体で取り上げていただくようお願い申し上げます。

営業時間：月から土 8時～22時半。

日曜祝日 10時～22時。

【会社概要】

会社名：株式会社築地すし好 設立：1991年5月22日（創業1984年7月）

代表取締役社長：成田 仁孝 資本金：1億円（1996年8月） 事業内容：江戸前寿司店の経営

URL：<http://www.tsukiji-sushiko.com/>

お問い合わせ先 株式会社築地すし好

担当：事業部 小野 博行

Tel：03-3546-0505 Fax：03-3248-5353

Email：h.ono@tsukiji-sushiko.com