

国内外に約60店舗を展開する「板前寿司」による新コンセプト店舗
寿司の発祥、江戸時代にタイムスリップしたかのような体験ができる
“劇場型”寿司レストラン「板前寿司 江戸」
2016年10月27日(木) 赤坂見附にオープン



株式会社 板前寿司ジャパン(本社:東京都中央区入船 / 代表取締役 中村桂)は、「板前寿司」の新業態となる「板前寿司 江戸」を、2016年10月27日(木)に赤坂見附(東京都港区)にオープンいたします。

初競りにて4年連続で本まぐろを最高値で落札した板前寿司は、日本・香港・中国・シンガポール・インドネシアに現在約60店舗を展開し、「世界の寿司基準」、「寿司文化の融合」を世界中に発信しています。

新業態となる「板前寿司 江戸」が店舗を構えるのは、都内主要エリアへのアクセスに恵まれた「赤坂見附」。官邸、大使館、ホテル、外資系オフィスの集まる東京屈指のビジネス都市でありながら、夜は閑静な趣も覗かせるこの地で、寿司のルーツである江戸時代の文化や芸術を体験できる寿司レストランとして、お客様をお迎えします。

歌舞伎の“棧敷席(さじきせき)”をイメージした劇場型の店内は、屏風や浮世絵、西陣織天井など、日本の伝統を感じられる内装となっており、一歩足を踏み入ると江戸時代にタイムスリップしたかのような空間が広がっています。

また、全国から厳選された食材が並ぶ「江戸屋台」のスペースでは、お客様にその場でお好みの食材と調理方法をお選びいただき、板前が目の前で仕上げるライブパフォーマンスをお楽しみいただけます。

日本のお客様はもちろんのこと、2020年には4000万人、2025年には5000万人を超えると予想されている訪日外国人(*)のお客様にも、寿司文化を存分に体験し、楽しんでいただける唯一無二の店舗となります。お客様が思わず撮影してSNSで発信したくなるフォトジェニックな内装や体験、メニューをご提供し、日本の文化を世界へ発信します。

*=日本政府観光局が2016年3月30日に発表

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 板前寿司ジャパン (担当:広報秘書室 近藤)

TEL: 03-6222-5805 FAX: 03-6222-5806 E-mail: kondo@itamae.co.jp

寿司のルーツは“江戸時代”

活気あふれる人々が描かれた江戸時代の風情。

この時代に屋台として寿司が生まれました。江戸の発展を支えていたのが“食”です。築地に日本中の食材が集まり、人が集まる都市となり、現在の東京を形成しました。



※江戸時代の様子

「板前寿司 江戸」コンセプト

■寿司の発祥、“江戸時代”を再現した店内

暖簾や畳の先に、屏風・浮世絵・西陣織天井・提灯・枡などが広がり、まるで江戸時代にタイムスリップしたかのような空間が広がっています。座席は日本の伝統芸能である歌舞伎の“棧敷席(さじきせき)”をイメージした劇場型となっており、寿司職人の活気にあふれ、思わず写真を撮りたくなるフォトジェニックな店内です。



■まさに“小築地”！ 新鮮なネタが並ぶ「江戸屋台」から、好みの魚と調理方法をチョイス

江戸時代、寿司は「ネタ箱」と呼ばれる木箱に並べられていました。このネタ箱にインスピレーションを受け、「板前寿司 江戸」では日本全国から厳選された食材を入れたネタ箱がずらりと並ぶ「江戸屋台」をご用意しました。

絵画のように整然と並ぶネタ箱は、まさに日本中の旬の食材が集まる“小築地”。お客様は「江戸屋台」でお好みの食材を選び、寿司・刺身・焼き・蒸し・煮付けなど、多彩な調理方法からご注文いただけます。

また、江戸を代表する「粋」という言葉は、“活き”であり“勢き”でもあると捉え、「板前寿司 江戸」では、食材の鮮度や板前によるライブパフォーマンスを大切にしています。今や世界一を誇る日本の鮮度保持技術と、伝統を受け継ぐ職人技が作り出す寿司と食材の共演を、五感でお楽しみください。

全国から厳選した日本酒も多数ご用意。“つまみとともに酒をいただく”江戸文化に触れていただけます。



ネタ箱がずらりと並ぶ「江戸屋台」



旬の素材が詰め込まれた「ネタ箱」



その場でお好みの食材と調理方法をチョイス

※画像は全てイメージです

◆盛り込み寿司(2人前)/3,000円～

盛り込みとは大勢で楽しみながらつまむもの。
大人数に対応するバラエティーに富んだ寿司をご用意しました。



◆本日の鮮魚 島根県産のどぐろ煮付

築地や産地直送された季節の厳選素材をご要望に合わせて調理します。白身の王様、脂ののったのどぐろは煮付けがおすすめです。



◆本日の活魚 アジ刺身/780円

本日の活けものを目の前で調理。
鮮やかな包丁捌きでリズムを刻み、
目と耳でお楽しみいただけます。



◆こぼれインボース寿司/2,980円

シャリが見えないほど豪快なずわい蟹、ねぎとろ、うに、いくら
の4種ネタが並ぶのつけ盛り寿司。
ネタの下には細巻きがまるごと2本隠れています。
お好きなトッピングで
お召し上がりください。



◆漁師のいくら飯/2,980円

醤油漬けして丁寧に仕込んだいくら
を豪快にぶっかけました！
枧からあふれる250gのいくらを
心ゆくまでお楽しみください。



◆SASHIMI 江戸タワー旬の刺身盛り合わせ/4,980円

その日に築地から仕入れた鮮魚を
枧のタワーで豪快に盛り付け。
見て楽しい、
食べて美味しい逸品です。



◆本まぐろほほ肉ステーキ/1,800円

目の前で火柱を上げて仕上げる豪快焼き。
まぐろから二つしか取れないうまみが凝縮された希少部位
をステーキにしました。



◆本まぐろカマのグリル/1,800円

目の前で火柱を上げて仕上げる
豪快焼き。
カマはさしの入った極上の大とろ。
わずか3%しか取れない希少部位を
鉄釜で豪快に焼き上げました



■「寿司屋台」では着物で撮影可能！-日本の文化を体験できるフォトジェニックな仕掛け-

江戸当時の寿司屋を再現した「寿司屋台」では、着物・法被を着用して撮影が可能。最速のFree Wi-Fiを完備し、撮影した写真をその場でSNS等に発信していただけます。



■「寿司職人1日体験コース」申込み受付中！

板前寿司ジャパンが運営する「板前寿司学校」にて開催中の「寿司職人1日体験コース」の申込みも店内にて受け付けております。

外国人観光客向けのアレンジレッスンをオプションツアーとしてご用意しました。

開催日時： 毎週土日 11:00～14:00

定員： 6名 ※最少催行人数3名

参加費用： おひとり8,000円(税別)

HP: <http://school.itamae.co.jp>



店舗情報

店名： 板前寿司 江戸 (いたまえすし えど)

オープン： 2016年10月27日(木)17:30

席数： 50席/うちカウンター席14席

営業時間： 11:30-23:00(L.O22:30)

定休日： 無休

住所： 東京都港区赤坂3-9-2 No.R赤坂見附 1F

TEL: 03-5797-7347

Mail: itamaeedo@itamae.co.jp

HP: <http://itamae.co.jp>



板前寿司ジャパンについて

江戸前すしの伝統を守りつつ、“世界のSUSHI”へと進化し続ける板前寿司は、日本、香港、中国、シンガポール、インドネシアに現在約60店舗を展開。

2008年より4年連続で初競りにて最高値で本まぐろを落札するなど、先陣を切って世界へ飛び出し、「世界の寿司基準」「寿司文化の融合」を自ら発信しています。

日本一のマグロ、オリジナリティ溢れるメニュー、そして最高のサービスと感動をお客様にご提供します。

Facebook : <https://www.facebook.com/itamaesushi/>

