

## 【にぎり長次郎】6/10(火)から期間限定初夏メニュー第2弾 販売開始！

「土用の丑」限定メニュー販売予約受付開始！！



株式会社フーズネット（本社・大阪府大阪市、代表取締役社長・加藤誠）が運営する「活魚廻転寿司にぎり長次郎」「廻転寿司 CHOJIRO 京都」は、2025年6月10日（火）から2025年7月7日（月）まで、初夏メニュー第2弾を販売いたします。初夏メニューでは、「初夏のひとさら」と題して「鱧（はも）」や「水蛸（みずたこ）」など、期間限定のネタを入荷いたします。この季節ならではの味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

- ・初夏メニュー第2弾、期間限定で「鱧（はも）」と「水蛸（みずたこ）」が入荷！
- ・6月13日（金）～「土用の丑」限定メニュー販売予約受付開始！

## 初夏メニュー第2弾、期間限定で『鱧（はも）』と『水蛸（みずたこ）』が入荷！

この時期旬をむかえる『鱧』は産卵期をひかえ脂がのって身が締まり、実に美味しくなります。「梅雨の雨をのんで旨くなる」といわれる味覚を、からし酢味噌と梅肉でお召し上がりいただけます。

その名の通り水分が多く、身が柔らかい北海道産「水蛸」。生はもちろん火を入れても歯ごたえ、プルプルとした食感、そして甘みの強さが味の決め手です。

どちらもお寿司としても、一品としてもお召し上がりいただけます。



はも 税込 580 円



水たこレモン塩 税込 390 円



はも落とし 税込 980 円



水たこお造り 税込 880 円

初夏メニュー第2弾「初夏のひとさら」の詳細はこちら

<https://www.chojiro.jp/season-menu2025-6-10/>

6月13日(金)～「土用の丑」限定メニュー販売予約受付開始!

販売期間: 7月15日(火)～31日(木)



お持ち帰り

数量限定

15日(火)～31日(木)

販売期間 7月

ご予約承り中

鹿児島県産うなぎ × すし屋こだわりのしやり

全工程を低温で焼きました。

品質な天然水で育み3年熟成の八本木樽醤油をベースにしたタレで香ばしく炭火で焼き上げた鹿児島県産うなぎ。

長次郎こだわりのしやりで暑い夏にも食欲をそそるちらし寿司に仕上げました。

CHOTIRO 京町

長次郎

今年の土用の丑は、一の丑(7/19)、二の丑(7/31)の2回

天然水で育った鹿児島県産うなぎを、3年熟成の八本木樽醤油(はっほんきだるしょうゆ)をベースにしたタレで香ばしく炭火で焼き上げました。長次郎こだわりのしやりで、暑い夏にも食欲をそそるちらし寿司に仕上げました。

ご予約は、「長次郎お持ち帰り注文(モバイルオーダー)」からのご注文が便利でお得です。お手元のスマートフォンから「長次郎お持ち帰り注文(モバイルオーダー)」でご予約&事前決済いただきますと、当日は商品を受け取るだけでとてもスムーズで便利です。また、お渡し日の前日までにご予約をいただくと5%割引となり大変お得です。

※店内でもお召し上がりいただけます(赤だし付)

※食材に限りがあり、なくなり次第終了いたします。ご了承ください。



特上うなぎちらし 3,980円(税込)

香ばしく炙った肉厚の鰻にだし巻玉子を添えました。プチごほうびにぴったりです。



上うなぎばらちらし 2,480 円 (税込)

寿司ネタに切りつけた鰻を彩よく盛り付けました。実山椒やしやりとのバランスも◎です。



うなぎちらし 1,980 円 (税込)

ざく切りの鰻と胡瓜 (きゅうり) のばらちらし  
さっぱりとお召し上げりいただけます。



うなぎにぎり盛り 1,980 円 (税込)

にぎり 6 貫とだし巻玉子  
とりわけ用にご利用ください。

## 「活魚廻転寿司 にぎり長次郎」「廻転寿司 CHOJIRO 京都」について

にぎり長次郎は、廻転寿司店でありながらお客様の目の前で板前が寿司をにぎり、お客様とのふれあいを大切にしています。「活魚廻転寿司にぎり長次郎」は郊外や住宅地に、姉妹店の「廻転寿司 CHOJIRO 京都」は主に商業施設や繁華街に立地し、セットメニューやお酒の品ぞろえなどを工夫することで、それぞれの地域でお客様に愛される店づくりを行っています。

にぎり長次郎は、「いけす」からあげた活きのいい魚をさばいたり、寿司をにぎったりする時のあふれる躍動感と、活気がありながら落ち着いてお食事いただける店内空間にこだわり、季節ならではの味わいを楽しめる旬の魚介や野菜を活かしたメニューを提供することで、お客様から「旨い」の一言がいただけるよう技を磨き続けている、本物志向のグルメ廻転寿司店です。



企業ホームページ（運営会社：株式会社フーズネット） <https://www.foodsnet.co.jp/>

にぎり長次郎・CHOJIRO ブランドホームページ <https://www.chojiro.jp/>

にぎり長次郎・CHOJIRO 公式 X（旧 Twitter） <https://x.com/nigirichojiro>

にぎり長次郎・CHOJIRO 公式 Instagram <https://www.instagram.com/nigirichojiro/>

にぎり長次郎・CHOJIRO YouTube 公式チャンネル

[https://www.youtube.com/channel/UC\\_aF1aV9\\_W5wmVyA4t6XV2g](https://www.youtube.com/channel/UC_aF1aV9_W5wmVyA4t6XV2g)

## SRS グループについて

SRS ホールディングス株式会社をはじめとする SRS グループは、食を通じた社会貢献を目指して、外食・中食などフードサービス事業を国内外で展開しています。主なブランドである「和食さと」「にぎり長次郎」「天丼・天ぷら本舗 さん天」「宮本むなし」「家族亭」「得得」「うまい鮭勘」「鶏笑」などの店舗において、お客様の食事時間がおいしさ楽しさ、感動に満ちあふれ、豊かな暮らしを実感していただけるように、パートナー、カスタマー、コミュニティの皆様とともに日々取り組んでいます。

企業ホームページ <https://srs-holdings.co.jp/>

SRS グループ Facebook <https://www.facebook.com/satorsgroup/>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社フーズネット

販売促進部 部長 坂倉 愛子（さかくら あいこ）

mail: [suishin@foodsnet.co.jp](mailto:suishin@foodsnet.co.jp)

SRS ホールディングス株式会社

SRS グループマーケティング戦略室

広報担当マネジャー 神谷 悠子（かみたに ゆうこ）

mail: [srspr@sato-rs.jp](mailto:srspr@sato-rs.jp)