

「日本一高級な、東京初のさばの棒寿司専門店」 赤坂 さばの棒寿司 一颯 (IBUKI) が本日よりリニューアルオープン ～新たにイートインスペース6席を設置、内装も含め「一流」を追求～

「海から山から心から、もてなしの棒寿司」をコンセプトに、2022年7月に東京初のさば棒寿司専門店としてオープンした「さばの棒寿司 赤坂 一颯 (IBUKI)」(所在地：東京都港区赤坂／代表・店主：高橋弘祥、以下「一颯」)は、本日2023年12月13日(水)よりリニューアルオープンいたします。新たにイートインスペース6席を設置し、ジュエリーショップの様な煌びやかさが一際目を引く店内でのご飲食が可能になります。



さばの棒寿司は主に関西地方で馴染みが深い押鮭の一つで、江戸時代より食習の機会や季節で行われる祭りなど、ハレの日のご馳走として親しまれてきました。一颯は東京初のさば棒寿司専門店として2022年7月にオープンし、素材や調理、提供までの全てにこだわり抜いた商品を提供してきました。そうした中、より多くのお客様に、一流のさばの棒寿司を体感していただきたいという思いから、「日本一高級な、東京初のさばの棒寿司専門店」として、2023年12月13日(水)にリニューアルオープン致します。リニューアル後の店内は地中海をデザインテーマに据え、新たにイートインスペースも6席設置。よもや和食料理店とは思えぬ、ジュエリーショップの様な煌びやかさが一際目を引く店内でのご飲食、テイクアウトいずれかをお選び頂けるようにしました。

リニューアル後も一途な思いで描き続けるのは、鮮度はもちろんのこと、日本料理の世界で30年に渡り磨き上げた確かな経験と卓越した目利き力を元に見極めた、旨味や美しさが凝縮した素材のみで作る一級品のさばの棒寿司です。

相模湾に面し、富士山からの湧き水と北極海からの湧き水、出口付近の黒潮の分岐流といった好条件により多種多様な生態系が生み出される栄養豊富な地で獲れる佐島漁港のさばをはじめ、知床の冷たい海水で育つことで脂がのった羅臼(北北海道)さばなど、一颯が懇意にしている漁港から水揚げされた良質なさばを厳選し仕入れ、漁場で内臓処理、血抜きをし急速冷凍を行うことにより臭みがなく、鮮度を落とさない素材作りを実現しています。

すし飯には山形産のつや姫をベースにしたブレンド米を採用し、「冷めても美味しく、米自体がネタに負けない旨味を持ち、更にネタの旨味を引き出すことができるさばの棒寿司専用のしゃり」という、こだわりが詰まったしゃりとなっています。

素材、技術、味、見た目、全てに超一流を追求し、こだわった結果生まれたのが、12切れ6,800円の高級さば棒寿司です。一颯が生み出す究極のさば棒寿司は、ご自分やご家族用はもちろんのこと、ご両親、ご親族、大切な方への贈り物としても相性の良い日々の暮らしを素敵に華やかに彩る逸品となっております。

◆一颯のこだわり

<素材へのこだわり>

1. 鮮度

獲ったその場（漁場）で直ぐに内臓処理、血抜きを行うことで臭みのない、さばの繊細なうま味を残す製法を実現。魚の中でも温度に敏感で腐敗が早いと言われているさばを、丁寧に且つ短時間で下処理できるのは、さばを知り尽くしたプロだからこそ成せる技です。



2. 締め処理

内臓処理を行った後は、塩、砂糖で数時間から半日程締め、その後3時間程酢に漬けます。一般的な塩締めと比較しても非常に長く、気の遠くなる様な工程を経ることで、醤油がなくても美味しくお召し上がり頂けます。



3. 瞬間冷凍&超低温冷凍

漬け込みを行い締めたさばは、先ず-40℃の急速冷凍機で瞬間冷凍。一気に温度を下げることで、旬の時期に獲れた、状態の良いさばの鮮度や美味しさをそのまま保存。その後、-60℃の超低温冷凍庫に変え冷凍することで、さばが最も良い状態での長期保存やアニキサスといった寄生虫の発生をストップし安全性を保つことが可能です。



4. シャリ

お米マイスターである福土修三氏のサポートの元、ネタの力に負けず、米そのものに旨味があり、ネタの旨味を引き出し、冷たい状態でも美味しい「棒寿司専用米」を開発。山形をつや姫をベースにしたブレンド米が、さばの棒寿司の旨味を最大限に引き出します。



<調理へのこだわり>

5. 仕込み・調理

冷蔵庫から出して30分以上経過すると素材が温くなるため、迅速に一尾ずつ、丁寧に手作業で骨抜きを行います。時間との勝負ですが、丁寧な仕事を短時間で完璧に熟すことができるのは、さばを知り尽くし、30年以上日本料理の世界を渡り歩いたプロだからこそ成せる技です。



<提供へのこだわり>

6. 仕上げ

一般的な棒寿司はカットされていないか、カットされていても個包装ではない中、一颯では衛生的で且つ型崩れ防止を目的に、一切れずつカットし、セロファンで個包装しています。お客様に最高の状態でお召し上がり頂くことを考えており、時間が経っても硬くならず冷めても美味しいさば棒寿司は大人数のパーティやイベントなどにも適しています。



7. 美しさ

一颯では見た目の美しさは元より、素材の状態、調理、味、食べやすさなど、お客様に召し上がっていただくまでの全てを計算し、ネタとしゃりのゴールデンバランスを追求。その結果、目で見ても素材の良さや鮮度が伝わる輝きと上品なフォルムを兼ね備えたさばの棒寿司を生み出しました。外箱は、宝石の様な美しさに負けない高級感溢れるパッケージでお渡し致します。手土産としてもお喜び頂ける仕様となっています。



◆店舗概要

店名：赤坂さば棒寿司 一颯（いぶぎ）

所在地：東京都港区赤坂4丁目1-4堀江ビル1F

営業時間：11：00～20：00

定休日：日曜日、祝日

公式サイト：<https://ibuki-sushi-takeaway.business.site/#summary>

注文受付電話：03-5544-9638

◆店主略歴



高橋弘祥 Hironaga Takahashi

ドイツにある日本料理店で修行後、帰国。日本国内の寿司店などでの修業を経て、25歳の時に横浜、金沢文庫に念願の日本料理店をオープン。20年に渡り和の料理人、経営者として様々な経験を積む中でドイツでの修行時代に、料理の師匠が特別なお客様に向け創作していたさばの棒寿司の存在が忘れられず、一念発起の末、2022年夏、さば棒寿司専門店を赤坂にオープン。日本料理一筋30年の料理人が生み出す、日本一高級な、東京では唯一のさば棒寿司専門店としてオープン当初から舌の肥えたグルメな人々を魅了し、話題となっている。

◆お問い合わせ先

CAROT株式会社 URL：<https://carot.shop/>

東京都新宿区新宿1-34-13-1002号室

担当 嶋田 mitsuhiro_shimada@carot.shop

携帯 070-5376-2162