

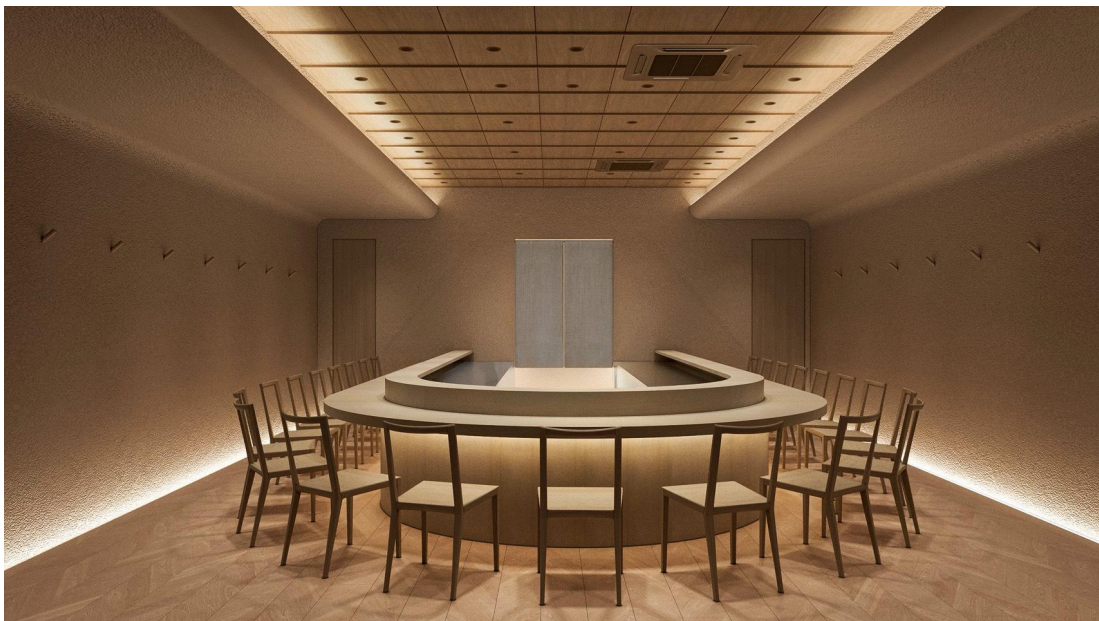
【福岡空港】ミシュランガイド一つ星獲得店を率いた西村貴仁が挑む、新しい鮓体験。「ニシムラ鮓」2026年3月20日(金・祝)オープン決定！

～ 3月17日(火) メディア先行内覧・試食会開催のお知らせ ～

株式会社Gastromix(所在地:福岡県福岡市、代表取締役:堀池広樹)は、2026年3月20日(金・祝)、福岡空港国内線ターミナル内に、ミシュランガイド一つ星獲得店を率いた西村貴仁による新業態「ニシムラ鮓(Nishimura Sushi)」をオープンいたします。オープンに先立ち、3月17日(火)にメディア関係者様を対象とした先行内覧・試食会を開催いたします。

■ コンセプト ～カジュアルに愉しむ、本格鮓～

「ニシムラ鮓」は、肩肘張らずに本格的な鮓を愉しめる、新しいスタイルの鮓店です。高級店の持つ緊張感を取り払い、旅の途中にふらりと立ち寄れる「鮓バル」のような気軽さを演出。西村がこれまで培ってきた「ジャンルを超えた融合(フュージョン)」の哲学と、厳選素材が織りなす本格派の一貫を、空港という「旅の節目」にご提供します。



■ 出店の背景

「私の料理哲学である『ジャンルを超えた融合』を、より多くの方に自由に楽しんでもらいたい」と考えた時、舞台に選んだのが国内外の人が行き交う福岡空港でした。しかし、空港だからといって特別な時だけの場所にしたわけではありません。私たちが目指すのは、誰もが気軽に美味しい鮓でお腹いっぱいになれる場所です。1,300円台のセットでも一切の手抜きなしで、日常的に通える「近所の美味しい鮓屋」として皆さまを驚かせる自信があります。

■ メニューについて

伝統的な江戸前の技法に、フレンチのソースや韓国の発酵食材を融合させた「ニシムラ流」の創作鮓。醤油のみに頼らず、ネタに合わせた驚きのマリージョをご提案します。また、福岡県産のサーモンや天然のクエなど、旬の九州素材をシェフの感性で新たな一貫へと昇華させます。



- 鮓セットメニュー:
 - 1,300円台～(ランチ・夕食の日常使いに)
- 創作鮓の代表例:
 - 「マグロ赤身 大和芋ソースとキムチ」
- その他:
 - ちらし寿司セット
 - 一貫寿司
 - 巻き鮓
 - バラ鮓
 - 旬の一品料理
 - 日本酒ペアリングなど

■ シェフ紹介:西村 貴仁(にしむら たかひと)



フランス・ミシュラン星付きレストランで修行を積み、29歳で独立。

- 2019年:
 - 「Nishimura TakahitoLa cuisine créativité」にてミシュラン一つ星を獲得(日本人唯一のフュージョン部門)。
- 2025年:
 - 「ニシムラ麺 ソウル店」が『ミシュランガイドソウル』にてビブグルマンに選出。

■ 【メディア関係者様限定】先行内覧・試食会のお知らせ

オープンに先駆け、メディアの皆様へいち早く「ニシムラ鮓」の世界観をご体感いただくための内覧会を開催いたします。当日は西村シェフも在店し、開発秘話やメニューへのこだわりを直接ご説明させていただきます。

- 日時: 2026年3月17日(火) 11:00～13:00(受付開始:10:45～)
- 場所: 福岡空港 国内線ターミナル 3F「ニシムラ鮓」店舗
- 内容: 店舗内覧、西村シェフによるプレゼンテーション、看板メニューのご試食、撮影会
- お申込み方法: 3月13日(金)までに、下記URLよりお申し込みください。
 - [Googleフォーム: <https://forms.gle/uGLPBr1gyzq35ehH8>]



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社Gastromix 広報担当: 岩本
電話: 090-6205-6148
E-mail: pr@gastromix.co.jp
公式サイト: <https://gastromix.co.jp/>