



肉寿司を創ったリーディングカンパニーが提案する新しい寿司「焼肉寿司」が2月17日津田沼に開店！3月中旬にむけて、恵比寿間借り(仮) 恵比寿横丁と連続開店準備中！！

2010年より、肉寿司を専門店として展開する株式会社スパイスワークス(本社：台東区 代表取締役：下遠野亘)は、『肉寿司が焼肉業態をするのなら?』という視点の元、業態を作り込み2月17日、津田沼に1号店を皮切りに連続3店舗オープンさせます。これは、まさしく焼肉の進化系であり、新しい肉寿司の楽しみ方を創出したといえます。「肉寿司」で生肉を深掘し、活かす術を知ったからこそできる「焼肉寿司」をお楽しみください。

肉寿司とは、寿司からのアプローチで寿司のネタを肉に変えるとい単純な発想ではなく、素材の肉を追求する経緯において、ステーキにバルサミコ酢が合うように、肉と酢の相性・肉と米との相性に着目し、新たな肉の美味しさを伝える手段として導き出したものです。

*** 焼肉寿司の2つの柱 ***

■ 肉刺し ■

牛を生のように喰らう

2010年に肉寿司を始めるにあたり、長年業界に関わってきた経験から「生肉をメインに扱う事に対するリスクを重んじ、100%大丈夫とはいえないものを提供して、新しいものを伝えようとしても結果、一過性で終わってしまう恐れがある。新しいものを切り開く時は、それを避けるための仕組みが必要」と当初は、馬肉を柱とし、他の肉は加熱をして提供するように決めました。とはいえ、牛肉の生肉も魅力。どのようにすれば合法的に、まるで生肉のような牛肉を出すことができるのか?この挑戦に5年間時を費やしました。右往左往しながらやっとたどり着き、やっとメニューとして提供できるまでになりました。特別な製法で低温調理された和牛の肉刺しです。

今回は、各部位の他、牛肉の3種盛り1人前490円(和牛ヘッドバラ・ハツ・タン)、牛肉5種盛り1人前760円(ミスジ・ハラミ・ヘッドバラ・ハツ・タン)と用意。

※焼肉寿司の提供する牛の肉刺しは、定められた中心部を63℃、30分に相当する真空低温調理を行った生のような触感で食べることでできる肉を指します。

■ 焼肉寿司 ■

生は生の良さがある、熱を加えて得られる味もまた深い

焼肉寿司を食べたいときはシャリ付の肉セットが160円～(2貫より注文可)ある。稲荷や肉巻き、手巻きまで。合わせるシャリは、今までの寿司のものとは一蹴する旨味が濃く、香辛料がアクセントになる物を用意。さっと肉を焼き、シャリにのせてもろみ醤油をのせる。口に含むと完成する、またさしとろとは違った肉の寿司。加熱することで得られるポジティブな旨味は、更に焼肉へと食欲を促す。そしてまた最後にみに食べたくなる旨さ。他に、一般的な馬肉を使った肉寿司もあり、肉寿司として様々なものを提供し、生の肉と焼いた肉の美味しさの違いが分かるようにしています。

牛肉刺し(ミスジ) 980円



焼肉包み(牛つくね) 440円(2貫)



フォアグラ軍艦 520円(2貫)



+ 焼肉 +

肉寿司が提案する焼肉は、お得感も、食べごたえも、両方の
想いがかなうようにしました！

MIX 盛りを注文することで、満足感も得つつ好きな部位を注文しても
単価を抑えることが可能。

おまかせ MIX 盛り（ホルモン） 2人盛り（880円）/4人盛（1,680円）
異なる部位のホルモン七種を盛り合わせたミックス盛り。
ボリュームでたっぷりでお得な盛り合わせです。お客様に様々な
食感を楽しんでもらえます。

焼肉 MIX 盛り（正肉） 2人盛り（1,580円）/4人盛（2,980円）
和牛も入れて赤身から霜降りまで異なる正肉部位五種を盛り合わ
せたのがミックス盛り。
迷ったらこれを選べば間違いないというコスパの高い商品です。

「焼肉寿司」は焼肉屋としても十分に楽しめるサイドメニューの
品揃えとなっておりますが、他の焼肉屋さんにはないスペシャルな
肉寿司も楽しめるお店です。

*** 店舗情報 ***

店名：津田沼 焼肉寿司
住所：船橋市前原西 2-15-14 大林ビル 1F
電話番号：047-409-2211
営業時間：日～木 17:00～2:00
金、土、祝前日 17:00～5:00
客単価：4800円

店名：恵比寿 焼肉寿司 間借り（仮）
住所：東京都渋谷区東 3-17-14 クリスティエビス 2F
電話番号：03-3499-0987

店名：恵比寿横丁 焼肉寿司
住所：東京都渋谷区恵比寿 1-7-4 恵比寿横丁内
電話番号：03-3444-7015



MIX盛り（ホルモン） 2人盛り 880円



厚切り牛タン 1,480円



スパイスワークスとは

飲食店を全国に31業態79店舗を展開しており、その他食の集合業態の内装・施工・業態プロデュース等、実績を180件以上持ち、街や建物を活性化しております。

飲食部門では、2010年より運営している肉寿司をはじめ、素材特化型の貝殻荘・エビ殻荘・鮭殻荘・かき殻荘・仕事馬（馬肉専門店）などが特徴的です。

「マイナーな食材をメジャーに、メジャーを定番に」「陳腐化した業態の再生・復興」をモットーに、飲食業界で社会的に意味あることを創出することが、私たちのあるべき姿と思い日々運営しております。

創業：2006年5月

代表取締役社長：下遠野 亘

■本件に関するお問い合わせ / 取材の申し込み

株式会社スパイスワークス 近藤

〒111-0053 東京都台東区浅草橋 1-7-6 SW1ビル TEL:03-5839-2970 / FAX:03-5839-2971 E-mail: kondo@spice-works.co.jp

H.P: <http://www.spice-works.co.jp/>