



PRESS RELEASE

報道関係各位

2025.4.18

株式会社喜代村

**すしざんまい開店 25 年記念！4/21(月)～『感謝祭』実施  
「特選すしざんまい」「極上まぐろざんまい」が開店当時の価格 3,000 円+税に！**

<https://www.kiyomura.co.jp/others/kansyasai2025>

寿司チェーン店「つきじ喜代村すしざんまい」を運営する株式会社喜代村（本社：東京都中央区、社長：木村清）は、すしざんまいの開店 25 年目を記念して、人気のセット「特選すしざんまい」「極上まぐろざんまい」を開店当時の価格 3,000 円（税込 3,300 円）で提供するなどのお得なイベントを取り揃えた『感謝祭』を 2025 年 4 月 21 日（月）から全国のすしざんまいで実施します。

おかげさまで  
開店25年目を  
迎えました。

**感謝祭** 4/21~6/29

**極上まぐろ 極上まぐろざんまい**  
大名碗付  
通常価格 4,980円 (税込5,478円)  
期間限定!!  
開店当時価格でご提供 各**3,000円** (税込各3,300円)

**特選すしざんまい**  
大名碗付  
通常価格 4,280円 (税込4,788円)

**三貫にぎり**  
天然本まぐろ  
通常価格 1,494円 (税込1,643円)  
大特価 **980円** (税込1,078円)

**五貫にぎり**  
天然本まぐろ  
通常価格 2,590円 (税込2,849円)  
大特価 **1,680円** (税込1,848円)

※店舗によっては取扱いのない商品及び料金が異なります。

おかげさまで、すしざんまいは2025年4月、2001年に築地場外市場にオープンした「すしざんまい本店」の開店から25年を迎えました。これを記念して、2025年4月21日（月）から全国のすしざんまいで『感謝祭』を実施します。開店当初から続く人気のセット「特選すしざんまい」「極上まぐろざんまい」を開店当時の価格**3,000円（税込3,300円）**で提供するほか、「極上本鮪三貫にぎり」「極上本鮪五貫にぎり」をお得な限定価格でお楽しみいただけます。

また、PayPayでのお支払いでPayPayポイントが最大5%還元される「PayPay クーポン」や、すしざんまい公式LINEを新規に友だち登録いただいたお客様限定で「あぶりとろ」が1貫無料となる「LINE 新規友だち追加限定クーポン」など、さらにお得なサービスも実施いたします。

25年目の節目を迎え、すしざんまいを支えてくださる多くのお客様に感謝の意を込め、これまでにない大幅な値下げを決断しました。大変お得なこの機会に、すしざんまいが真心こめてお届けする美味しいお寿司をぜひお召し上がりください。

## 「感謝祭」商品詳細

### ◆特選すしざんまい＜大名椀付き＞



特選すしざんまい 3,000円（税込3,300円）

木村社長が本店開店3日前に考案した本メニューは、定番ネタから大とろ、うになどちょっぴり贅沢なネタまですべて取りそろえた全13貫のセットです。開店当初から現在まで全店で提供し続けている「すしざんまい」の名を冠した自信の一品で、鮮度の高いネタと寿司職人の技術をご堪能ください。

◆極上まぐろざんまい＜大名椀付き＞



極上まぐろざんまい 3,000 円（税込 3,300 円）

こちらも開店当時から続く、「すしざんまいと言えば“まぐろ”」というイメージを強く印象づける人気メニューです。大とろ・中とろ・赤身・あぶりとろ・ねぎとろ各 2 貫と鉄火巻き 1/2 本、すべてすしざんまい自慢の本鮪を使用したまさに「まぐろづくし」な一品。本鮪をとことん味わいたいお客様にはもちろん、シェアにもおすすめです。

◆極上本鮪三貫にぎり・極上本鮪五貫にぎり



上段・極上本鮪三貫にぎり 980 円（税込 1,078 円）/下段・極上本鮪五貫にぎり 1680 円（税込 1,848 円）

握りはお好みで楽しみたいというお客様にもおすすめな、三貫・五貫のセットもご用意しております。いずれも全て本鮪を使用した本商品は、定番の大とろ・中とろ・赤身の食べ比べを楽しめる三貫にぎりと、さらに寿司職人がひと手間かけたねぎとろ・あぶりとろを加えた五貫にぎりからお選びいただけます。



## 「感謝祭」実施概要

販売期間：2025 年 4 月 21 日（月）～6 月 29 日（日）

実施店舗：すしざんまい全店（廻るすしざんまいを除く）

### すしざんまい全 29 店舗（下記店舗を除く）販売商品

- ・特選すしざんまい

通常価格 4,280 円（税込 4,708 円） → **販売価格 3,000 円（税込 3,300 円）**

- ・極上まぐろざんまい

通常価格 4,980 円（税込 5,478 円） → **販売価格 3,000 円（税込 3,300 円）**

- ・極上本鮪三貫にぎり

通常価格 1,493 円（税込 1,643 円） → **販売価格 980 円（税込 1,078 円）**

- ・極上本鮪五貫にぎり

通常価格 2,590 円（税込 2,849 円） → **販売価格 1,680 円（税込 1,848 円）**

### 赤羽店・宇都宮駅店・仙台一番町店・天神店・福岡中州店・博多駅前店・下通り店 販売商品

- ・得得すしざんまい

通常価格 3,080 円（税込 3,388 円） → **販売価格 3,000 円（税込 3,300 円）**

- ・得得まぐろざんまい

通常価格 3,680 円（税込 4,048 円） → **販売価格 3,000 円（税込 3,300 円）**

- ・極上本鮪三貫にぎり

通常価格 1,194 円（税込 1,313 円） → **販売価格 980 円（税込 1,078 円）**

- ・極上本鮪五貫にぎり

通常価格 2,090 円（税込 2,299 円） → **販売価格 1,680 円（税込 1,848 円）**

### S 広島店・S 鹿児島天文館店 販売商品

- ・まぐろざんまい

通常価格 4,100 円（税込 4,510 円） → **販売価格 3,000 円（税込 3,300 円）**

- ・極上本鮪三貫にぎり

通常価格 1,194 円（税込 1,313 円） → **販売価格 980 円（税込 1,078 円）**

- ・極上本鮪五貫にぎり

通常価格 1,980 円（税込 2,178 円） → **販売価格 1,680 円（税込 1,848 円）**

## 「PayPay クーポン」実施概要

QR コード決済サービス「PayPay」を利用したお支払いで、最大 5%の PayPay ポイントが還元されるクーポンを発行いたします。

実施期間：2025 年 4 月 26 日（土）～6 月 30 日（月）

実施内容：税込 3,000 円以上の PayPay 支払いで最大 5%分の PayPay ポイントを後日還元

※期間中何度でもご利用いただけます

※付与上限：1,000 ポイント/回

利用方法：PayPay アプリ内「PayPay クーポン」ページより事前にクーポンを獲得後、PayPay を利用してお支払いいただくと自動でクーポンが適用されます。詳細はアプリ内にてご確認ください



## 「LINE 新規友だち追加限定クーポン」実施概要

すしざんまい公式 LINE アカウントを新規に友だち追加していただいたお客様限定で、「あぶりとり」が 1 貫無料になる限定クーポンを発行いたします。

実施期間：2025 年 4 月 21 日（月）～

実施内容：あぶりとり 1 貫無料

※おひとりにつき 1 回までご利用いただけます。「利用済み」となっている場合には利用できません

※すでにお友だち登録されているお客様はご利用いただけません

※1 回のお会計で他 LINE クーポンとの併用はできません

利用方法：店内 POP や下記 QR コードから、すしざんまい公式 LINE アカウント (@sushizanmai) を友だち追加すると、トーク画面に限定クーポンが届きます。注文時にクーポン画面をスタッフにご提示ください



すしざんまい公式 LINE

## すしざんまいオリジナル純米吟醸・純米大吟醸「大喜」

この春、すしざんまいが“寿司のための日本酒”を目指し、京都・伏見の老舗酒造「玉乃光」と開発した純米大吟醸・純米吟醸「大喜（だいき）」が完成しました。フルーティーな香りとクリアな旨味の純米大吟醸と、強い旨味で飲みごたえのある純米大吟醸。2つの味わいでお寿司とのマリアージュをお楽しみください。

すしざんまい全店で順次販売開始しております。詳細は公式 HP よりご確認ください。

<https://www.kiyomura.co.jp/others/daiki>



## すしざんまいについて

すしざんまいは 2001 年 4 月、日本初の 24 時間・年中無休のすし店として築地市場場外市場に本店を開店しました。バブル崩壊後の築地に活気を取り戻すべく、多くのお客様が集まるお店を目指したのがすしざんまいの始まりです。品切れを防ぐための独自の仕入れルート・時価を撤廃した明朗会計・明るく元気なお声かけなど、様々なアイデアを取り入れた、これまでにない新しいお店として誕生しました。職人がカウンターでお寿司を握る「立ち寿司」と呼ばれる業態で、在籍約 500 名の寿司職人が一貫一貫心をこめた握りたてのお寿司を提供します。いつでも新鮮でおいしいお寿司を手ごろな価格で食べられるお店として、現在は東京を中心に北海道・愛知・大阪・福岡など全国に 46 店舗を展開。今後もお寿司を通じてより一層お客様に喜ばれるお店作りに努めてまいります。



開店当時のすしざんまい本店外観



現在のすしざんまい本店

「すしざんまい 25 年感謝祭」編 TVCM : <https://youtu.be/zExnxi0SMs8>

□株式会社喜代村(URL:<https://www.kiyomura.co.jp/>)=====

2001 年 4 月、日本初の 24 時間・年中無休の店として築地場外市場に 1 号店「すしざんまい 本店」をオープン。以降、関東を中心に出店を重ね、現在、全国に 46 店舗を展開中。

2019 年の豊洲市場の初競りでは、大間産 278kg の本マグロを史上最高値となる 3 億 3360 万円で落札し話題を集めました。今後も、自慢の本マグロをはじめ、つねに新鮮で美味しいお寿司を手頃な価格で提供し、お寿司を通じて世界中の人々の幸せに寄り添っていきます。

●本件に関するお問合せ●

株式会社喜代村 広報・販売促進部

〒104-0045 東京都中央区築地 4-7-5 築地 KY ビル 6 階 TEL. 03-3545-1028

- 
- ・ 梅原裕史 email／[umehara.h@kiyomura.co.jp](mailto:umehara.h@kiyomura.co.jp) mobile／070-1248-1619
  - ・ 杉本夏子 email／[sugimoto.n@kiyomura.co.jp](mailto:sugimoto.n@kiyomura.co.jp) mobile／070-1248-1633