

【東海エリア初】ハーブ鯖が青魚の概念を変える！？ “新業態”「産直さばと青魚 伏見あおい」10/29、名古屋にOPEN！

株式会社KIZUNA（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：石黒浩之）は、2019年10月29日（火）、新業態である、「産直さばと青魚 伏見あおい」をオープンいたします。

高級ブランドであり、安心安全の「長崎ハーブ鯖」と、鮮度にこだわった青魚料理をお楽しみください。

●「産直さばと青魚 伏見あおい」のコンセプト

青魚好きの、青魚好きによる、青魚好きの為の、青魚専門店として、高級ブランド魚である、「長崎ハーブ鯖」の魅力を惜しみなく発信！
今までの鯖の概念が驚くほど変わります。

●魅力満載！大注目の「長崎ハーブ鯖」

新鮮で臭みが全くないのが「長崎ハーブ鯖」の特徴。一般的には珍しい鯖のお刺身は、脂の美味しさに自信があるからこそ天日塩のみでご提供！
とことん鮮度にこだわっているのです、年中安心してお召し上がりいただけます。

●こだわりの接客スタイル

オープンキッチンスタイルの1階フロアはまるでキッチンの中にいるようなライブ感が味わえます。
伏見あおいならではの、どこか温かくきめ細やかな接客でおもてなし！

●メニュー例（税抜）



長崎ハーブ鯖 食べ比べセット
ハーブ1680円 1本2880円



長崎ハーブ鯖 ごまさば
ハーブ1580円 1本2780円



一口炙りさば海苔巻き
1個380円



焼きさば土鍋めし〜だし汁付〜
1個880円

●店舗概要

店舗名：産直さばと青魚 伏見あおい

所在地：〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-10-25

※伏見駅1番出口より徒歩2分、駐車場無し

営業時間：ランチ11:00～14:00(L.O13:30)

ディナー17:00～24:00(料理L.O23:15 ドリンクL.O23:30)

定休日：日曜日

席数：1F 42席、2F 48席、宴会最大人数40名

電話番号：052-221-1707(FAXも同じ)



取材に関するお問い合わせ
有限会社マイプロジェクト 広報担当：李(り)
TEL:052-408-0131 FAX:052-408-0132



長崎ハーブ鯖