

# 伊勢湾・三河湾の鮮度抜群なネタを味わえる“柳橋ブランド”3号店 柳橋中央市場で生まれた江戸前寿司店『柳橋きたろう』が 3月1日(火) 松坂屋名古屋店にオープン

江戸前寿司店を展開している株式会社二玉寿司（本社:東京都中央区、代表取締役社長:中野里陽平）は、東海三県の魚河岸の新鮮なネタを使った本格江戸前寿司店『柳橋きたろう』の3号店を、2022年3月1日（火）、松坂屋名古屋店 本館9階にオープンいたします。



『柳橋きたろう』は、1924年（大正13年）創業の老舗『築地玉寿司』がプロデュースする江戸前寿司店です。国内外の食材が集まる“東海の台所”柳橋中央市場で誕生しました。

柳橋中央市場は、名古屋駅徒歩5分という一等地にある民間市場。伊勢湾、三河湾などで水揚げされた近海ものが活きたまま並びます。『柳橋きたろう』の1号店は、鮮度・品揃えともに高い評価を得る東海三県の魚介を江戸前寿司で楽しんでいただくこと、2014年、市場場外にオープンいたしました。2015年には場内に2号店をオープン、いずれも行列のできる人気店となり、多くのお客様の支持をいただいています。

この『柳橋』ブランドをさらに多くの方にお届けしていこうと市場を飛び出し、この度、栄地区の松坂屋名古屋店に3号店を出店します。新たな拠点から、東海三県の食材の魅力を広く発信することで、柳橋中央市場の活性化をはかり、また名古屋の街を食で元気にすることを目指しています。

活きたまま店に入る抜群の鮮度の鰯や江戸前の職人が丹精込めて煮上げた穴子など、にぎりはもちろん当店ならではの逸品料理も揃います。三河湾で採れた「活あわびの肝醤油」や、「鰯の薬味巻」は当店の新メニューです。信州みそ使用の「白」と愛知県赤だしみそ使用の「赤」の2種の「なめろう」や、愛知の県魚・車海老を味わう「茹で上げ車海老」も名古屋松坂屋店限定となります。

店内はカウンター7席とテーブル席24席を配置。プライベート空間を味わえる半個室もございます。清潔感ある白木の落ち着いた雰囲気を経営しながら、海外でも活躍する女流画家が描いた存在感ある桜の壁画が明るい彩りを添えています。洗練されたかつろぎの空間で、職人が提供する本格江戸前寿司をゆっくりとお楽しみいただけます。

## 【店舗情報】

店名：柳橋きたろう 名古屋松坂屋店  
店舗住所：愛知県名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店 本館9階  
電話番号：052-228-6920  
営業時間：11:00-21:00 (LO20:30)  
店休日：松坂屋本館の休業に準ずる  
店舗規模：25坪 / 31席  
開店日：2022年3月1日（火）



## 【おすすめメニュー】



### 究極の11貫 5,280円

その日仕入れた素材から極上の美味しさを江戸前にぎりでご提供する究極の11貫です。



### なめろう白 / なめろう赤 各968円

信州みそ使用のなめろう白と、愛知県赤だしみそに唐辛子入りのなめろう赤。名古屋松坂屋店限定。



### 茹で上げ車海老 1,540円

三河湾で水揚げされた車海老は、注文いただいてから茹で上げ、熱々のうちに召し上がっていただけます。



### 活あわびの肝醤油 2,200円

お刺身にしたあわびと丁寧に搗った肝醤油との相性は抜群。

※写真はイメージです。 ※価格は全て税込です。



### づけ鮪 1,320円

特製のづけだれで熟成された旨味をお楽しみいただけます。



### 名古屋コーチンの玉子焼き 968円

名古屋コーチンの玉子を使ったふんわり濃厚な焼きたて玉子焼き。

## 【オープニングキャンペーン】

グランドオープンを記念して、先着1,000名様に本まぐろ3貫盛り（大とろ・中とろ・赤身）を無料でご提供いたします。

日時：2022年3月1日（火）～なくなり次第終了（先着1,000名様）

場所：『柳橋きたろう 名古屋松坂屋店』

## 【柳橋きたろうについて】

1924年（大正13年）創業の老舗『築地玉寿司』が手掛ける江戸前寿司店。大人ムードの洒落た空間で本格江戸前寿司をお楽しみいただけます。2014年に柳橋中央市場の場外に1号店、2015年に場内に2号店をオープン。柳橋中央市場に集まる東海三県の魚河岸のネタを最高の鮮度で提供し、行列のできる人気店となりました。この“柳橋ブランド”をさらに広げるべく、2022年3月、3店舗目を松坂屋名古屋店に出店します。

## 【会社概要】

会社名：株式会社玉寿司  
本社：東京都中央区築地2-11-26 築地MKビル3階  
代表者：代表取締役社長 中野里 陽平  
事業内容：寿司調理販売（江戸前にぎり寿司）  
U R L：<https://www.tamasushi.co.jp>

**3月1日火**  
**グランドオープン**

三河湾の新鮮な海の幸を江戸前の技で最大限の旨味を引き出す柳橋きたろうの「こだわり」の味をぜひ味わって下さい



柳橋きたろう松坂屋店グランドオープン記念 **限定! 1000人前**  
**本まぐろ3貫盛り**  
先着1,000名様に本まぐろ3貫盛りを無料でご提供致します!

改装工事中は大変ご迷惑をおかけ致します。何卒ご了承下さい。  
お問い合わせ/株式会社玉寿司 本社 TEL.03-3541-0001(代)

本件に関するお問い合わせ先  
『柳橋きたろう 名古屋松坂屋店』PR事務局 佐々木  
mail：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp) 電話：03-6849-2812