



「立喰い板前寿司 神田店」が

メディアでも話題沸騰

あの板前寿司が、初となる「立喰い寿司」で神田に登場！



本マグロの大どろろが、なんと207円！
本物を衝撃の低価格で

扱うすしダネは、「板前寿司」とほぼ同等の高品質な魚介のみを使いながら、お値段は全て1貫51円〜207円！なかでも自慢は、「板前寿司」の顔ともいえる極上本マグロ。赤身82円、中とろ126円、大とろ207円

と、回転寿司よりも安い赤字覚悟の目玉商品です。いか、海老、たこ、生のりはなんと51円。炙りさんま、穴子、べさは82円。いくら、ツブ貝、うに、ぼたん海老などの高級食材ですら126円〜155円と超破格。そしてもうひとつの売りがアワビ。稚貝を丸ごとのせた車艦も207円というお値打ち価格でご提供します。また、ランチは



にぎりのセットを、夜は「タコ大根」や「まぐるバーグ」といったお酒のおつまみも用意。神田のランチや夜の1軒目、飲んだあとのPMまで、お好きな時間にお立ち寄りください。

- 主なメニュー
- 51円 いか、海老、たこ、生のり
 - 82円 まぐる赤身、炙りさんま、穴子、べさは
 - 102円 トロサーモン、鯛、平目、さば棒寿司
 - 126円 中とろ、いくら、ツブ貝
 - 155円 うに、ぼたん海老
 - 207円 大とろ、あわび
 - 一品料理各種148円〜
 - ビール(小)399円、お酒441円

堂々オーブン!

寿司の醍醐味を堪能できる「立ち」カウンター

現在の寿司の原型が誕生したのは、江戸時代。当時、「寿司」といえば屋台で食べる庶民の食べ物。気軽に立ち寄ってさつとつまむ、ファストフード的な料理でした。そんな「江戸前寿司」の心意気を汲みつつ、現代流にアレンジしたのが「立喰い」。

「立喰い板前寿司」は、香港から日本へ2007年に上陸。2008年から2011年まで、4年連続で築地市場の初セリで「最高値本まぐろ」を落札したことで話題になりました。この度は、世界に先駆けて、板前寿司の味をもっと気軽に楽しめる「立喰い寿司」業態を始めました。コンセプトは、とにかく「安い！」でも「うまい！」そして「早い！」。ロケットニュース24 <http://rocketnews24.com/2012/02/17/183692/> にも取り上げていただき、順調なスタートを切る事ができました。回転寿司では味わえない、職人が目の前で握るライブ感もぜひご体験ください。

株式会社板前寿司ジャパン 代表取締役：中村桂

■立喰い板前寿司 神田店
住 所：東京都千代田区神田2-13-2 吹野ビル1階
アクセス：JR山手線・東京メトロ銀座線 神田駅西口より徒歩3分
電話：03332541588
営業時間：11時〜15時 17時〜22時
定休日：日曜・祝日
収容人数：8人
客単価：昼900円、夜1500円
オープン日：2012年11月22日
※2014年までに15店舗出店予定。



[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、株式会社板前寿司ジャパン 広報：近藤までお願い致します。]

TEL : 03-6222-5805 E-mail : kondo@itamae.co.jp