

眠らない街に24時間営業の大型寿司店が登場！ 歌舞伎町に新宿最大級の「きづな寿司」オープン

「鳥良」「磯丸水産」など展開するSFPダイニング株式会社(東京世田谷区:代表取締役 寒川良作)は、新宿歌舞伎町に、延床面積100坪を超える24時間営業の本格寿司店「きづな寿司」(新宿区歌舞伎町1-18-8)を12月24日(土)グランドオープン致します。オープンに先立ち12月22日(木)、23日(祝・金)にメディア試食会を実施致します。詳しくは下記をご確認ください。

◎SFPダイニング初となる「本格寿司店」を出店

SFPダイニング株式会社は、手羽先唐揚専門店「鳥良」を東京・吉祥寺に27年前にオープンして以来、素材と味にこだわり続け地道に店舗を拡大して参りました。また2009年には新鮮な海の幸を安く味わえる「磯丸水産」をオープン。漁師めしのような気取らない素材を活かしたメニューが評判を呼び、「磯丸水産」26店舗を出店するまでに至りました。看板商品は「活貝磯丸焼盛合わせ」や、「ぶっかけ寿司」など新鮮な魚貝を使ったメニュー。今回オープンする「きづな寿司」は「磯丸水産」で培った海産物の仕入れや、調理方法を活かしSFPダイニングが総力を挙げて寿司業界に参入します。



特選まぐろづくし【税込3150円】
自慢のまぐろ盛り合わせ



うにいくら丼【税込2940円】
うにといくらをふんだんに使った絶品丼ぶり

【新宿最大級の「本格寿司店」を仕切るのは39歳・気鋭の店長】

今回オープンする寿司店は、延床面積約100坪、計120席という新宿最大級となる寿司店になります。さらに「24時間365日営業」という方針を立てており、スタッフだけで総勢100人以上となります。そのスタッフをまとめるのは「鳥良」の歴代売り上げ上位店で店長を務めてきた大道寺秀紀。大道寺は「鳥良」横浜西口店で個性の強い料理人をまとめ、多くの若いスタッフ達を育て上げてきました。

2011/12/1

SFPダイニング広報事務局

TEL:03-6868-4751

SFP
DINING

【新宿歌舞伎町での展開について】

新宿歌舞伎町は「アジア最大の歓楽街」と呼ばれ多くの外国人が訪れます。きづな寿司は、その歌舞伎町で24時間営業の「本格寿司店」をオープンすることで、日本の食文化を世界に向けて発信し、「日本と世界をつなぐ“絆”になりたい」という思いと共に、震災以降、見直されている“人と人の絆”を提供する場になりたいという願いが込められています。



結～むすび～(茶碗蒸し・お椀付き)【税込900円】



蟹味噌甲羅焼き【税込819円】

【店舗概要】

店名:きづな寿司

所在地:東京都新宿区歌舞伎町1-18-8

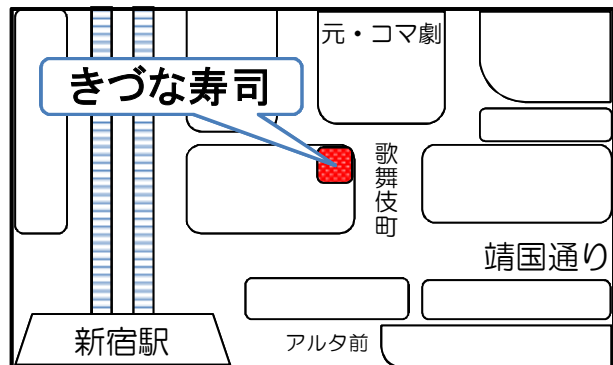
店舗責任者:大道寺 秀紀

営業時間:24時間365日

●12月22日(木)16時～22時:プレオープン

●12月23日(金)11時～22時:プレオープン

●12月24日(土)16時～:グランドオープン



会社名: SFPダイニング株式会社

所在地:東京都世田谷区玉川2丁目24番7号 萩原第2ビル2階

代表取締役:寒川良作

運営ブランド:手羽先唐揚専門店「鳥良」、「酉の舞」、「良庵」、「銀座鳥良」、「WABI」、
「うまいもの家鳥良」、「CASA DEL GUAPO」、「CASA DEL BUENO」、「鉄板二百°C」、
「ビストロISOMARU」、「磯丸水産」、「八百屋のキッチン」、「鳥良商店」

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

「きづな寿司」広報事務局(カーツメディアワークス内)広報担当:富樫、長沢

TEL.03-6868-4751 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp