
“築地鮪初競り『4年連続最高額落札』の板前寿司”
～11/24、25より一品料理で鍋の販売を開始いたします～
冬の寒い日に寿司屋の鍋で温まりませんか

株式会社 板前寿司ジャパンは、板前寿司赤坂店、板前寿司六本木店において、2店舗限定商品といたしまして、鍋料理の販売を開始することが決定いたしました。

商品概要

11/24(赤坂店)、11/25(六本木店)から販売される鍋料理は全部で3種類。
新商品といたしまして、寒い冬にぴったりの鍋料理をご用意いたしました。
まずはお鍋で冷えた身体を温めていただきたい！
この冬、寿司屋でお鍋という新しいスタイルの提案をさせていただきます。
商品詳細は下記に掲載いたします。



本まぐろ入り『板前海鮮鍋』1人前 1240円(税抜) 2人前の販売となります
(写真は2人前)

商品内容：板前寿司ならではの本まぐろ、白身、海老、帆立、牡蠣等を使い、魚介の旨味がたっぷりと出た、醤油ベースの特製出汁で味わっていただくお鍋です。
お野菜をたっぷり取れるのも鍋料理の魅力です！



広島産『牡蠣鍋～特製味噌仕立て～』1人前 1050円(税抜) 2人前の販売となります
(写真は2人前)

商品内容：生食可能な広島産のクリーミーな牡蠣をふんだんに入れ、特製ブレンドした合わせ味噌を使用し、風味豊かでコクのあるお出汁で召し上がっていただくお鍋です。柚子の香りがアクセントとなり、旬のプリップリの牡蠣を旬のお野菜と共に楽しみいただけます



イペリコ豚入り『海鮮チゲ鍋』1人前 1240円(税抜) 2人前の販売となります
(写真は2人前)

商品内容：4種類の魚介と柔らかなイペリコ豚を使用した、コチジャンベースのスープで召し上がっていただくお鍋です。香り豊かで旨みがたっぷりのイペリコ豚にニラの風味とキムチを加え、更に魚介の出汁がプラスされたピリ辛スープと一緒に召し上がれば、身体の芯までホットになること間違いなし！

【店舗情報】

< 赤坂店 >

〒107-0052 東京都港区赤坂 3-8-17 パンジャパンビル 1・2F

TEL : 03-6659-7288

営業時間 : 月～金 11:30～15:00 / 17:00～翌 05:00

土 11:30～翌 03:00

日祝 11:30～23:00

定休日 : 不定休

総席数 : 85 席

< 六本木店 >

〒106-0032 東京都港区六本木 3-13-9 オリックス六本木三丁目ビル 1・2F

TEL : 03-5770-5855

営業時間 : 24 時間営業

定休日 : 無休

総席数 : 105 席

【会社概要】

商号 株式会社 板前寿司ジャパン

所在地 〒104-0042 東京都中央区入船 3-10-7 有楽堂ビル 4F

電話・FAX 電話 03-6222-5805 (代表) FAX 03-6222-5806

設立年月日 平成 19 年 2 月 22 日

資本金 6,000 万円

従業員 120 名 (平成 23 年 7 月現在)

年商 16 億 3 千万円 (平成 23 年 1 月期)

代表取締役 中村 桂

事業内容 寿司店の経営

生鮮、冷蔵、冷凍食品の輸出事業

板前寿司 公式ホームページ <http://www.itamae.co.jp/>

板前寿司 Facebook ページ <http://ja-jp.facebook.com/itamaesushi>

【本件に関するお問い合わせ】

担当者 : 商品部 開発 MD 課 石川

TEL : 03-6222-5805

FAX : 03-6222-5806

E-mail : ishikawa@itamae.co.jp