

【報道関係者各位】

2020年7月13日

新業態

すしこうじ
鮭小路京
 SUSHI SHOP

オープン

持ち帰り鮓店「京樽」、江戸前鮓専門店「すし三崎丸」、回転寿司店「海鮮三崎港」などを展開する株式会社 京樽（本社：東京都中央区日本橋箱崎町 代表取締役社長 石井 憲）は、7月15日（水）、エキュート日暮里内に、新業態「鮭小路京（すしこうじきょう）」をオープン致します。

■「鮭小路京 エキュート日暮里店」店舗概要

- ・所在地 東京都荒川区西日暮里2-19
エキュート日暮里（北改札内）
- ・営業時間 月～金／7:00～22:00
土日祝／7:00～20:30
- ・スタイル テイクアウトおよびイトイン
（通常時7席、当面は間引き営業致します）
- ・取扱商品 上方鮓、江戸前鮓、お茶漬（朝食のみ）・おつまみ 等



■「鮭小路京」の特徴

テイクアウト+イトインコーナーを併設する店舗は年々増加傾向にあり、当社では既に「京樽」+「すし三崎港（イトイン付き）」店舗を運営しておりますが、駅ナカ・駅近郊施設への出店をさらに展開できるよう、新たなビジネスモデルとして構築致しました。

「普段使いのプチ贅沢・朝昼晩で違ったフェイス・オリジナリティーあるショップ」をコンセプトに、テイクアウトでは、伝統の上方鮓・上質な江戸前鮓・新感覚のロール鮓などを取り揃え、イトインでは朝食（軽食）からランチ・ちょい呑み商品をクイック提供致します。

■「鮭小路京」のストーリー

小路…。それは、古くから栄え、今なお風情を残す町並み、敷居の高い店々……。

このような所でしか食する事のできないグレードの高いお鮓を、普段使う駅でちょっぴり贅沢に堪能してほしい……

小路は”こみち”とも…。それはメルヘンチックな道端、色とりどりのかわいい花が咲きほこる……。

ここに咲く花々のように見た目にも美しいお鮓を、普段使う駅で満喫してほしい……

そんな思いを込めて**鮭小路京**を誕生させました。

日本人が大切に育んできた鮓、外国人にも人気の鮓を、さらに美味しくさらに美しく、駅を利用される様々なお客様に提供してまいります。

produce by 京樽 (KYOTARU) ～創業昭和7年 (Founded in 1932)

NEWS RELEASE

京樽

■「鮭小路京」商品一例



開業記念商品 〈テイクアウト〉
京包み（3個入）600円（税抜）

〈イートイン〉
特上にぎり京 1,590円（税抜）

朝食 〈イートイン〉
もち麦玄米鯛茶漬け 540円（税抜）

■備考

1932年割烹料理店から始まった株式会社京樽は、皆様にご愛顧いただき、今年で創業88年を迎えました。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社 京樽 営業推進部・テイクアウト事業本部

eigyok@kyotaru.co.jp

（担当者がテレワークの場合がございますので、メールにてお問い合わせいただきますようお願い致します）