

**驚異の6階建て！梅田最大規模の寿司ビル
梅田お初天神に12/25(火)「大衆寿司 豊洲」オープン
1貫80円～約50種類の豊富なネタを用意
油揚げでシャリを包み洋風な具材をのせた「創作揚げ巻き」など一風変わった寿司も**

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東3-6-1新世界MDビルⅡ 代表取締役：里良太）は、12月25日(火)「大衆寿司 豊洲」(大阪市北区曾根崎2-7-14 曾根崎テナントビル1F～6F)をオープンします。



1貫80円～約50種類の豊富なネタを用意



「創作揚げ巻き」など一風変わった寿司も

■1貫80円～約50種類用意！6階建ての「大衆寿司 豊洲」は、種類豊富な寿司を提供します

12月25日(火)お初天神商店街にオープンする、6階建ての寿司ビル「大衆寿司 豊洲」。店舗面積は249.57平方メートルで、梅田最大規模の寿司ビルです。木のぬくもりを感じられる、誰でも入りやすいカジュアルな雰囲気に仕上げました。席は、お仕事帰りにふらっと立ち寄って気軽に寿司を楽しめるカウンター席から、ファミリーや宴会向けのテーブル席をご用意しております。

シャリは、ソフトな粘りが特徴の「ササニシキ米」を使用。さらに山吹の赤酢を使い、まろやかで上品な味わいに仕上げました。寿司は、1貫80円～のリーズナブルな価格で提供し、約50種類の豊富なネタを揃えます。「玉子」(80円)「えび」(200円)「大トロ」(300円)などの定番はもちろん、油揚げでシャリを包んで、洋風な具材をのせた創作揚げ巻きなどの一風変わったネタもご用意しております。

そのほか、「天ぷら5種盛り合わせ」(780円～)や「鯛かま焼き」(780円)などの料理も約40種類用意。天ぷらは、軽く・香ばしく仕上げるため、当店オリジナルブレンドのごま油で揚げております。デザートは、さっぱりとした手作りの「梅酒シャーベット」(280円)を用意しました。

当店といたしましては、種類豊富な寿司を誰でも気軽に楽しめる店舗を目指したいと思っております。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

担当：東野・加藤

TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp

■当店のシャリについて

ササニシキ米に山吹の赤酢を混ぜ合わせた赤褐色のシャリの上に新鮮なネタを乗せて、お客様にご提供する当店の寿司。

日本酒を醸造する過程で出た酒粕をさらに長期間熟成して作り出して出来る赤酢は、皮膚、髪の毛、筋肉などのタンパク質のもとになる人間が欠かせない栄養素の1つ「アミノ酸」が豊富に含まれています。酢独特のツンとした感じが無く、まろやかでコクと旨味があり食べやすいのが特徴です。

■「大衆寿司 豊洲」おすすめのメニュー一覧 ※税抜き価格です



上太巻き 980円



造り5種盛り合わせ 980円



あなごの柳川風 680円



鯛かま焼き 780円



天ぷら5種盛り合わせ 780円



梅酒シャーベット 280円

■「大衆寿司 豊洲」店舗詳細

店名：大衆寿司▲豊洲
 読み：たいしゅうすし▲とよす（※▲は半角です）
 住所：大阪府大阪市北区曾根崎2-7-14 曾根崎テナントビル1F~6F
 電話番号：06-6809-6092
 営業時間：12:00~翌朝5:00（12月25日~1月6日迄17:00~翌朝5:00）
 定休日：無し
 店舗面積：約249.57平方メートル
 席数：101席

各フロア席数	カウンター	11席
	2階テーブル	26席
	3階テーブル	22席
	4階	厨房
	5階テーブル	22席
	6階テーブル	22席

客単価：3,000円



「大衆寿司 豊洲」外観パース

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
 ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇
 担当：東野・加藤

TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp