

オープン前にも関わらず予約は3か月待ち！
寿司を1カ月学んだだけの素人がいよいよグルメ激戦区・北新地に
「寿司 赤酢」11/5オープン
～37歳和食料理人が北新地で寿司革命を起こします～

寿司経験1カ月の37歳和食料理人望月智仁は11月5日、大阪・北新地に高級寿司店「寿司 赤酢」（大阪市北区堂島1-3-4谷安ビル地下1階）をオープンします。



■ 休業期間わずか1カ月！名店のいいとこだけ集めた寿司屋がいよいよオープン！予約はすでに3か月待ち

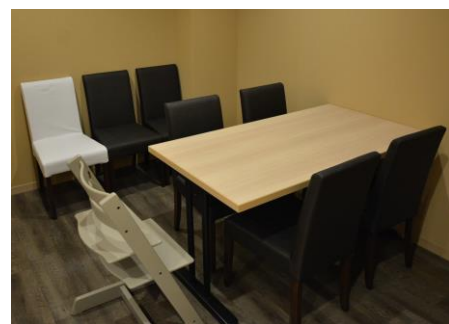
大将の望月は、元々寿司好きの和食料理人です。「シャリ」「ネタ」「ガリ」「一品」がそれぞれ美味しい店はたくさんあるのに、全て揃った寿司屋がないと思い、そのすべてが揃ったお店を出したいと考えたのが今回の出店のきっかけです。理想のシャリ、ネタ、ガリの作り方を覚えるため、この思いに賛同してくれた有名寿司店へ修業に出向きました。そこでシャリの炊き方、赤酢の仕込み、魚の切り方、捌き方、寿司の握り方、フォーム、一品料理の習得、魚の熟成方法などをこの1カ月、0から全力で学んできました。SNSでの情報発信や口コミだけで予約は3か月待ちの状況で、先日行った来年1月分の予約は開始1分で満席になるなど、ありがたいことに多くの方に期待されております。

15年間和食の料理人をやってきましたが、寿司を握った経験は全くありません。あるのは自信とやる気、有名店で徹底修業をした1カ月の経験のみです。「たった1カ月で何ができるんだ」という声もありますが、ここまででかなりのレベルに仕上がっていると自負しています。

お店作りにもこだわり、キッズスペースを設置しました。お子様のご飯は持ち込み可能ですので、北新地では珍しいファミリーでもゆっくり時間を過ごせる寿司屋を目指しています。家族連れの方にも是非お越しいただき、当店の寿司を堪能していただけたらと思っております。

■ 望月智仁 プロフィール

1982(昭和57)年10月15日生まれ(37才)
旬味森やま、割烹三長など和食料理店で約15年勤務。仕入れや調理、店長などを経験する。9月2日より有名寿司店に出向き、シャリ、ネタ、ガリ、一品料理を学ぶ。11月5日、満を持して大阪・北新地に「寿司 赤酢」をオープンする。



キッズスペース。ご家族でもご利用ください

■ 「寿司 赤酢」詳細

オープン日：2019年11月5日
住所：大阪市北区堂島1-3-4谷安ビル地下1階
電話番号：050-3188-0801（予約専用）
営業時間：1部＝18時～20時15分、
2部＝20時30分～23時
定休日：日曜・祝日
席数：7席（貸切の場合8席でも可）
客単価：1万5,000～2万円



※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。密着取材もしていただけますのでご検討下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「寿司 赤酢」広報事務局 担当：八尾、田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp