

コロナ禍でも不動の人気！2貫150円～の「映え系」大衆すし酒場が3号店目 「すし酒場 さしす ホワイティうめだ店」2月26日（金）OPEN 「うなかつサンド」や「エビ7」など店舗限定メニューも登場

株式会社JOUJOU（本社：大阪市中央区安土町2-5-5 本町明大ビル2階、代表取締役：松山豊寿）は大阪・梅田に2021年2月26日（金）、3号店目となるすし居酒屋「すし酒場 さしす ホワイティうめだ店」（大阪市北区角田町梅田地下街2-8 ノースモール2）をオープンいたします。



「うなかつサンド」（880円 ※6カット）



「エビ7」（880円）



3号店の外観

■コロナ禍でも不動の人気を誇る梅田のすし酒場！密を避けるため最大規模の3号店出店へ

「寿司をつまみに、お酒を楽しんでいただく」をテーマに、2020年1月に大阪駅前第3ビル内に1号店をオープンした当店は、近隣で働くサラリーマンを中心とする多くの方にお越しいただいております。「安くて美味しい」にこだわり、すし2貫=150円～、一品料理=280円～、アルコール1杯=190円～のリーズナブルな価格で提供しています。コロナ禍では時短営業をしておりましたが、1号店、第2ビルの2号店共に、開店前から列ができることが度々あり、「列を回避し、安心してご来店いただけたら」との思いで、同じ梅田エリアに3号店をオープンすることとなりました。46席を設け、3店舗の中で最大の規模です。

3号店では、寿司経験豊富な大将を迎えます。3号店限定メニューとして、シャリにうなぎカツを挟み、煎り玉子をまぶした「うなかつサンド」（880円）赤エビを豪快に7匹乗せたこぶし大サイズの寿司「エビ7」（880円）をご用意します。国産の本マグロを使った「マグロ三味」（480円）、ウニを国産牛の炙りで巻く「うにく」（480円）、いくら・とびこ・鮭フレークをのせた「寿司屋のポテサラ」（380円）など、他店舗で人気の定番ネタほか、寿司30種類以上、一品料理20種類以上を提供します。ドリンクは寿司に合わせ、「コーン茶ハイ」「ほうじ茶ハイ」など、全5種類の「お茶ハイ」（各330円）を用意するほか、ハイボール180円～と定番アルコールドリンクも低価格で提供します。

※価格は全て税別です

▶ 「すし酒場 さしす」3号店 店舗概要

店名：すし酒場 さしす ホワイティうめだ店
住所：大阪市北区角田町梅田地下街2-8 ノースモール2
電話番号：06-6130-9780
営業時間：11時～23時 L.O.22時30分
店舗面積：21.39坪（70.6平方メートル）
席数：46席（カウンター：20席、テーブル26席）
客単価：2,200円
コロナ対策：スタッフのマスク着用／アルコール消毒など



●取材に関するお問い合わせ●

すし酒場 さしす 担当：石井

TEL:06-6282-7683 E-mail: diner-suehiro@mp-m.danconf.net