

# 1日400人が来店する大阪発のすし酒場 福岡に九州2号店を出店 「すし酒場 さしす」が商業施設「KITTE博多」に10/4オープン ～九州最大のターミナル駅に出店し、「安くて美味しい」を幅広い世代に訴求～

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2022年10月4日（火）、「すし酒場 さしす」を九州最大のターミナル駅・博多駅直結の商業施設「KITTE博多」（福岡県福岡市博多区博多駅中央街 9-1）にオープンします。



とろサーモン巻き



うなカツサンド



とろ鉄火巻

## ■大阪・梅田発のすし酒場。九州最大のターミナル駅出店で幅広い世代へ「安くて美味しい」をお届け

「すし酒場 さしす」は「寿司をつまみに、お酒を楽しんでいただく」をコンセプトに2020年1月、大阪・梅田に1号店をオープン。コロナ禍でも盛況で、休日では1日400人が来店する店舗もございます。現在は大阪=4店舗、兵庫=1店舗、福岡=1店舗を展開しています。昨年12月、「魚が美味しく、なおかつ流行りに敏感な若者が集まる天神で勝負しよう」と西鉄福岡（天神）駅近くにオープン。九州2号店となる今回は、九州最大のターミナル駅・博多駅直結の商業施設「KITTE博多」にオープンすることにしました。幅広い世代が利用する博多駅直結の商業施設ということで、天神店とは違うターゲットにもご利用いただけると考えています。



うにく

当社の仕入れ力や調理技術を生かし、寿司は2貫165円～、1品料理308円～、アルコール1杯319円から提供します。寿司は玉子（165円）、エビ（165円）、アジ（286円）など王道メニューを押さえながらも、いくらがのった「とろサーモン巻」（968円）、シャリにうなぎカツを挟み、うなダレと大葉がマッチした「うなかつサンド」（1,078円）など創作寿司まで約40種以上。ウニを国産牛の炙りで巻いて食べる「うにく」（649円）、いくらととびこを豪快にのせた「寿司屋のポテサラ」（440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」（1,078円）、など1品料理は21種以上を用意します。ドリンクは定番のハイボール（319円）やレモンサワー（319円）のほか、寿司に合わせた「レモンティーハイ」といった「お茶ハイ」（429円～）まで50種以上をご用意しています。



エビ7

## ■店舗概要

店名：すし酒場 さしす KITTE博多店  
住所：福岡県福岡市博多区博多駅中央街 9-1 KITTE博多 B1-14区画  
電話番号：092-477-3950  
営業時間：11時～23時（LO フード=22時、ドリンク=22時30分）  
店舗面積：15.19坪  
席数：28席（カウンター12席、テーブル16席）  
客単価：2,800～3,000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



外観イメージ

ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

すし酒場 さしす 天神店 担当：小瀧

TEL：090-5711-7986 E-mail:kotaki@joujou.co.jp