

本格寿司99円～ 大衆寿司の新基準、誕生。

本店オープンから約3か月、
連日満員御礼につき早くも2号店オープン

11月21日(金) 17:00～「寿司のたぬき 千日前店」NEWOPEN！

株式会社KOIFUKU（本社：大阪府大阪市北区中津、代表取締役社長：谷 和彦）は、2025年11月21日（金）千日前エリアに「寿司のたぬき 千日前店」（住所：大阪市中央区千日前）をオープンいたします。



2025年9月1日にオープンした「寿司のたぬき 京橋店」が連日満席となるほど多くのお客様にご好評いただいたことを受け、このたび待望の2号店となる「寿司のたぬき 千日前店」を2025年11月21日（木）17:00にオープンいたします。当ブランドは、「昔ながらの昭和の大衆寿司」をコンセプトに、どこか懐かしく温かみのある空間で、本格寿司を日常的に楽しんでいただきたいという想いから誕生しました。厳選素材を使用し、50種類以上の豊富なネタを大衆価格でご提供。京橋店では、その「うまい寿司を気軽に楽しめる」という世界観に多くのお客様の支持を集め、幅広い層から「普段使いできる寿司屋」として愛されています。

今回オープンする千日前店では、京橋店のコンセプトを受け継ぎながらも、さらに一步進んだ“モダンカジュアルな大衆寿司”へと進化。高級感を感じさせるスタイリッシュな内装に加え、1階はすべてカウンター席を配置。ライブ感あふれる寿司の醍醐味をより身近に感じられる特別な空間をご用意しています。コストパフォーマンスはそのままに、ひと味違った上質さを添えた店舗として、新たなお食事体験をお届けします。

■“三昧握り”や、熊本直送の新鮮馬刺しなど、多彩な名物料理

1つのネタを3通りの味わいや調理法で楽しめる「三昧握り」。サーモン三昧、貝三昧、馬肉三昧など、素材の違いを食べ比べできる三貫盛り合わせで、480円～という手頃な価格も魅力の一つです。さらに、熊本県から直送される新鮮な馬肉を使用した馬刺しも人気メニューのひとつ。きめ細かくクセのない上品な甘みを持つ馬肉を、生姜やにんにくを添えてシンプルに味わっていただくことで、素材の良さをそのまま堪能できます。

加えて、料理のおいしさをより引き立て、食事の時間そのものが楽しくなるよう、当店では色や形にこだわった多様な器を厳選。寿司や一品料理に合わせて器を使い分けることで、視覚的な満足感をお届けいたします。

■営業時間は17:00～翌10:00。始発まで使える“地域密着型寿司店”へ

千日前店は17:00～翌10:00まで営業しており、夜遅くの食事、仕事終わりの一杯、始発待ちの軽い食事など、幅広いニーズに対応。深夜帯でも本格寿司を楽しめる“地域に根ざした大衆寿司店”として、あらゆるシーンで気軽にご利用いただけます。さらに、2階には全27席のテーブル席をご用意しており、グループ利用や宴会などにも最適な空間となっています。

今後も「寿司のたぬき」は、本格寿司を大衆価格で楽しんでいただける“日常使いできる寿司屋”として、地域の皆様に寄り添いながら営業してまいります。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 担当：東野・濱野・高尾 E-mail：info@collection-grp.com

「日常使いできる寿司屋」を実現させるコスパ抜群のドリンクメニュー

ドリンクは“安さ”と“ラインナップ”にこだわりました。

サワーはいつでも190円～、ハイボール・ビールは250円～、焼酎や日本酒も350円という圧倒的なコスパを実現。さらに、お寿司との相性を考えてつくられたお茶ハイは全5種（緑茶・抹茶・紅茶・ウーロン・ほうじ茶）を350円でご提供。日本酒は各地の地酒を多数揃え、食事に合わせた一杯をお楽しみいただけます。

サワー

プレーンサワー	190円 (税込209円)
レモンサワー	200円 (税込220円)
男梅サワー	350円 (税込385円)
ガリサワー	350円 (税込385円)

ビール

サントリー ザ・プレミアム・モルツ	250円 (税込275円)
香るエール (生中)	250円 (税込275円)
アサヒスーパードライ (生中)	250円 (税込275円)
サッポロ赤星 (大瓶)	490円 (税込539円)
アサヒスーパードライ (大瓶)	490円 (税込539円)

すし屋のお茶割り

・緑茶ハイ	・抹茶ハイ	・紅茶ハイ
・ウーロンハイ	・ほうじハイ	
各350円 (税込385円)		

※お茶割り濃いめ / +150円 (税込+165円)



まぐろ三昧(三貫)
638円 (税込)



ヒラメうす造り
858円 (税込)



穴子一本天ぷら
638円 (税込)



さわら酒蒸し
748円 (税込)



玉子(1貫)
99円 (税込)



馬刺し三種盛
1,738円 (税込)

■「寿司のたぬき 千日前店」店舗概要

店　名：寿司のたぬき 千日前店（スシノタヌキ センニチマエテン）

住　所：大阪市中央区千日前1-9-9

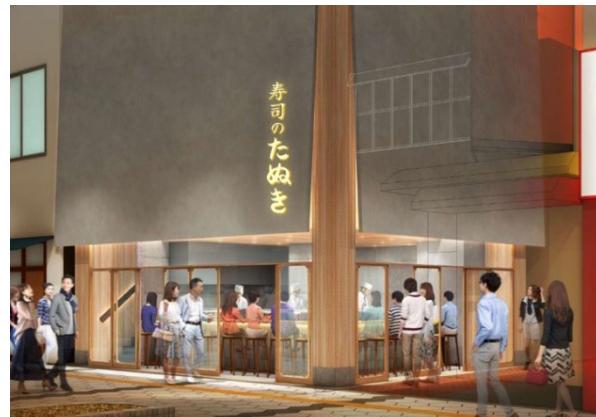
電話番号：06-7777-7540

営業時間：17:00～翌10:00　客単価：2500円

席　数：40席

(1階カウンター13席、1階テーブル27席)

定休日：無し



是非、貴社媒体でお取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●

株式会社Collection PR事務局 担当：東野・濱野・高尾 E-mail：info@collection-grp.com