

大阪・梅田エリア | 毎日通いたくなる寿司店

11月27日(木) 17:00~「鶴すし」NEWOPEN!

~旬と技にこだわる職人の寿司と、ほっと落ち着くひとときを~

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区、代表取締役社長：東直人）は、2025年11月27日（木）17時、地元客と観光客が行き交う大阪・梅田エリアに、握り寿司と和食を楽しめる新店舗「鶴すし」（住所：大阪市北区曾根崎2丁目10-26）をオープンいたします。



『鶴すし』では、気取らず入れる昔ながらの寿司屋として、トレンド性よりも本物志向にこだわり、江戸前の技法を取り入れ一貫ずつ丁寧に握る寿司を、どなたでも利用しやすい価格で提供いたします。寿司は1貫120円～、本マグロも1貫220円～と圧倒的にリーズナブルでありながら、“妥協しないクオリティ”にこだわりました。特にシャリとネタには強いこだわりを持っており、シャリには独自にブレンドした合わせ酢を使用し、口に入れた瞬間に、ほろりとほどけつつ、ネタを引き立てる食感と風味を実現しています。またネタは鮮度にこだわり、握り1貫ごとに本物の味わいを楽しんでいただけるよう工夫しています。

定番の握り寿司には、マグロ、鯛、平目、海老、ハマチ、いくら、生うになど20種類以上を取りそろえており、いずれも1貫132円～440円という価格設定。さらに赤だしや茶碗蒸し、各種おでんや造りも取り揃えており、幅広いニーズにお応えできるラインナップとなっております。加えてドリンクは、生ビール418円、ハイボール385円など、寿司屋としては異例の手軽さで、仕事帰りや買い物の合間に“軽く1杯”と気軽に立ち寄りいただけるのも魅力の1つです。

『鶴すし』は気取らず飾らず、本物の寿司を手軽な価格でお楽しみいただける場所として、梅田で働く人々や買い物帰りの方々の新しい立ち寄り先となることを目指しています。

■オープン特別記念

オープンを記念して、通常418円（税込）の「キリン一番搾り〈生〉」を198円（税込）にてご提供いたします。地域のお客様に気軽に足を運んでいただきたいという想いから実施する特別企画です。

■「鶴すし」店舗概要

店名：鶴すし
住所：大阪市北区曾根崎2丁目10-26
電話番号：06-7777-7275
営業時間：月～金 17:00～23:00 土日祝 12:00～23:00
客単価：2,000円
席数：30席（カウンター18席/テーブル12席）
定休日：なし



●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