

プレスリリース

2026年1月30日
株式会社881

北新地で本格鮓コース全**15品**が破格の**4,400円**！
名物「逆さいなり」で勝負する「鮓 龍来」誕生
～ 祖母譲りのいなり寿司を現代に昇華させた一貫～～

株式会社881本社(大阪府)が運営する本格鮓店「鮓 龍来(すしたつき)」が、大阪・北新地にオープンいたしました。予約半年待ちの人気店「鮓大和」を擁する881グループの7号店として、本格鮓15品コースを税込4,400円で提供。北新地という一等地で「本格鮓を親しみやすく」を実現した注目の一軒です。



【本リリースのポイント】

- ・北新地 × 4,400円 × 本格鮓15品。成立しないはずの条件を、あえて全部やる店
- ・敷居の高い北新地で、「本格鮓を親しみやすく」やり切る覚悟、完全予約制×食材ロス削減で成立させた、挑戦型エンタメ鮓
- ・主役はトロでもウニでもない。祖母のいなり寿司を“逆転”させた名物「逆さいなり」で勝負

■ 北新地で「本格鮎」をもっと身近に

「鮎 龍来」は、北新地という一等地にありながら、本格鮎コース15品を税込4,400円で提供。「敷居が高い」イメージのある北新地の鮎を、より多くの方に楽しんでいただける価格設定を実現しました。完全予約制により食材ロスを徹底的に削減し、その分を味・空間演出・接客に還元。エンタメ業界出身スタッフによる「エンタメ鮎」も、881グループならではの特徴です。

■ 名物「逆さいなり」——祖母の味を、一貫に込めて

店主・西龍来の原点は、祖母が作ってくれた「いなり寿司」。幼少期の記憶に刻まれたその味を、職人として昇華させたのが名物「逆さいなり」です。伝統的ないなり寿司の概念を覆す一品として、コースのスペシャリテに位置づけています。「技術だけでなく、想いを握る」——大将の鮎哲学が凝縮された逆さいなりを、ぜひご賞味ください。



■ ♪はラーメン食べ放題

コースの最後には、その日仕入れた魚介のアラからとった出汁で作るラーメンを食べ放題でご提供。最後まで素材を余すことなく活かす、881グループのこだわりです。



■ 店主プロフィール: 西 龍来(にし たつき)

元エンジニア、剣道有段者という異色の経歴を持つ。「職人になる」という夢を諦めきれず、予約困難店「鮨大和」に弟子入り。「本格鮨を親しみやすく」という想いを胸に、北新地での独立を決意しました。



【店舗概要】

店舗名 : 鮨 龍来(すしたつき)

所在地 : 大阪府大阪市北区曾根崎新地1丁目6-23 杉の家ビル3階

アクセス: JR東西線「北新地駅」徒歩2分

営業時間: 第一部 17:30～19:30／第二部 20:00～22:00(完全予約制・2部制)

定休日 : 不定休

料金 : 本格鮨コース 4,000円(税込4,400円)※ドリンク別

予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/sushi-tatsuki/>

公式Instagram: <https://www.instagram.com/sushi.tatsuki.2025>



【取材について】

店舗取材・店主インタビュー・撮影等、随時承っております。
ご希望の方は下記お問い合わせ先までご連絡ください。

【報道関係者お問い合わせ先】

株式会社881(ヤバい)
担当: 山田 駿夫(広報)
携帯: 090-8388-0157
E-mail: yavaisushi@gmail.com
