

「ミシュランガイド東京2021」掲載の人気寿司店
「すし宗達」の姉妹店が奥渋谷に登場

“街場寿司の完成形”
「すし光琳」4月1日(木) グランドオープン

「ミシュランガイド東京2021」でビブグルマンを獲得した初台の人気店「すし宗達」のオーナー新田真治氏が、2021年4月1日(木)、3号店となる「すし光琳(こうりん)」を渋谷・神山町にオープンします。



初台に2016年に開店し、今年5周年を迎える「すし宗達」は、立地柄ファミリー層も多く、街の方々が足繁く通うお店として定着しております。本店のほど近くに2号店も構えています。

3号店となる「すし光琳」は、渋谷駅前の喧騒から離れた閑静な奥渋谷エリアにオープンします。店内はカウンター12席のみとなり、より落ち着いたきのある大人が通える空間となります。

とは言え、こだわりの本格寿司を良心価格で提供する街場の寿司店としての基本姿勢は変わりません。黒板の品書きには1貫あたりの価格が明記されたにぎり(1貫80円～)をはじめ、「真タコのやわらか煮」(1,080円)、「白子焼き」(1,280円)といった一品料理が並びます。

ネタは「すし宗達」同様、店主の新田真治氏が毎日豊洲市場に足を運び、確かな目利き力と仲卸との強い信頼関係により、旬の美味しい素材を仕入れます。

味わいをさらに高めるのが、まろやかで深みのあるコク・旨味・風味が特徴の「赤酢」。赤酢と白酢を合わせて一度沸騰させ酸味を飛ばすことで、子供からお年寄りまで食べられるやさしい酸味に仕上がります。お米も時期により厳選した銘柄を使用しています。

「すし光琳」は、旬の新鮮素材を丁寧に仕立てたにぎりをいつでも気取らずに楽しめる「街場寿司の完成形」として、街で永く愛される店を目指します。

【店舗概要】

- 店名：「すし光琳」（読み：すしこうりん）
- 住所：東京都渋谷区神山町11-10 B1F
- 電話：03-6407-9516
- 開店時間：17:00～24:00（LO 23:00） ※状況により変更となる場合がございます。
- 定休日：不定休
- 席数：カウンター12席
- 坪数：約11坪
- 開店日：2021年4月1日（木）

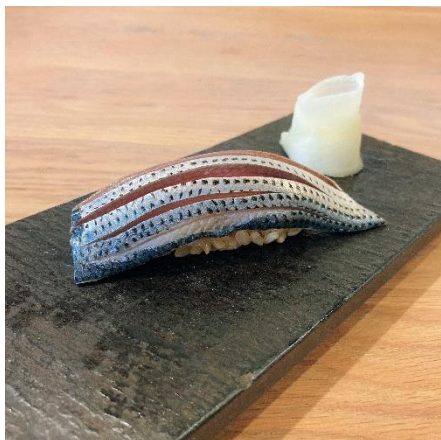
<新型コロナウイルス感染予防対策について>

お客様に安心してご来店いただけるよう、下記の感染予防対策を徹底しております。

- ・店内の定期的な換気
- ・従業員のマスク着用、手洗いの徹底
- ・出勤時の検温など従業員の健康状態管理
- ・テーブルや食器などの定期的なアルコール消毒
- ・アルコール消毒液の用意

【主なメニュー】

■にぎり/一品料理



小肌 1貫 280円



中トロ 1貫 480円



白イカ 1貫 380円



金目鯛昆布締め 1貫 380円



真ダコのやわらか煮 1,080円



あん肝ポン酢 1,280円

■ドリンク

日本酒 一合 480円～
生ビール 580円

地焼酎 グラス 480円～
酎ハイ 580円～
ほか

※表示の価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。
※メニュー内容は変更する場合がございます。

【オーナープロフィール】



新田 真治 (ニッタ シンジ)

1987年生まれ、北海道小樽市出身。

杉並区や築地のすし店で修業を積むかわら、和食店でふぐやすつぼんなどの料理も学ぶ。2016年に独立し、初台に「すし宗達」をオープン。丹精込めた絶品のにぎりを気取らず楽しめる昔ながらの街場寿司スタイルで提供し、地元の人々を中心に幅広い世代で賑わう人気店となる。

「ミシュランガイド東京2021」でビブグルマンを獲得。

同じく初台に店を構える2号店は、おでんやにぎりとともに気軽にお酒を楽しめる店で、4月1日(木)より「すしおでん芦舟」と店名を改める。

今回オープンする「すし光琳」は3店舗目の出店となる。

確かな目利き力と、素材の旨さを引き出す丁寧な手仕事に定評がある。

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

- 社 名：株式会社上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24-8
- 役 員：代表取締役社長 笹田 隆
- 事 業 内 容：飲食店の独立・開店成功支援業
- U R L：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 上昇気流 広報担当 佐々木
mailto：info@pr-office.jp
電話：03-6849-2812