

味は本格、価格は大衆

寿司・天ぷらが90円から楽しめる高コスパ酒場が誕生

『大衆すし酒場 ろんじ』2月26日（木）渋谷にオープン

東京を拠点に関東・九州で『十割蕎麦 嵯峨谷』、『とんかつ わか葉』などの飲食店を展開する、株式会社フォーユー（本社：東京都豊島区、代表取締役：諏訪下正俊、以下当社）は、『大衆すし酒場 ろんじ』を、2026年2月26日（木）、渋谷にオープンいたします。



■ 地域特性を活かした、個性豊かな飲食ブランドを展開する株式会社フォーユー

当社は2011年の設立以来、「地域の人々の暮らしを豊かにする食体験の提供」を企業理念に、関東・九州で多様な飲食ブランドを展開しています。長年にわたる飲食事業の経験とノウハウを基盤とし、地域ごとのニーズや文化に寄り添う店舗づくりを進めてきました。各ブランドはそれぞれコンセプトを明確にしなが、日常使いから特別な時間まで幅広いシーンに対応したメニューとサービスを提供しています。代表的な自社ブランドには、十割そばをお値打ち価格で提供している『十割蕎麦 嵯峨谷』や、『とんかつ百名店』に二期連続で選出された『とんかつ わか葉』をはじめ、多種多様な業態を展開。九州の食文化や地方ならではのこだわりを大切にしながら、訪れるお客様に充実した食の時間を提供しています。

当社では、単なる店舗運営にとどまらず、素材選びから調理・サービスにいたるまで徹底したオペレーション設計と品質管理を基盤とし、安定した飲食体験の提供を重視しています。また、各ブランドの展開エリアを広げるだけでなく、出店地域の特性や顧客層に合わせたメニュー開発やプロモーションを行うことで、地域ごとの食文化やライフスタイルにも柔軟に対応。今後も当社は、新たな業態の開発・出店を積極的に進めるとともに、既存ブランドの深化と顧客満足度の向上に取り組んでまいります。地域の食文化をより豊かにし、お客様に新たな食体験を提供し続ける企業として、さらなる成長を目指して邁進していきます。

■ 寿司・天ぷら・酒をもっと気軽に。老若男女が集う渋谷の新定番『大衆すし酒場 ろんじ』

『大衆すし酒場 ろんじ』は、渋谷駅・井の頭線マークシティ口から徒歩1分という好立地に誕生する、寿司と天ぷらを肴に気軽に一杯楽しめる新感覚の大衆酒場です。渋谷の多様な飲食シーンにおいて、“酒場の新しい選択肢”として位置づけられ、老若男女を問わず、仲間との軽い一杯からシーンを選ばない日常使いまで対応可能な一軒として展開します。

おすすめは、毎日仕入れる旬の釣り魚・地魚・希少鮮魚を使った握り寿司です。素材の鮮度とネタのバリエーションにこだわり、定番ネタからお酒のアテにもなる「あて巻き」まで、多彩な味わいをお楽しみいただけます。一貫90円※～というリーズナブルな価格設定で、質と価格のバランスに優れた寿司体験を提供します。また、天ぷらも1品90円※～と手頃な価格で楽しめます。イカや穴子などの定番に加えて、「貝出汁！ 沁み大根天」や名物の「半熟海苔たま天ですよ」、「海苔とイクラととびつこと私。」など、思わず目を引くユニークなネーミングの変わり種メニューもご用意。遊び心あふれる一品ながら、味わいは本格派の満足度の高いラインナップです。その日の仕入れ状況によって使用する魚が毎日変わる「本日鮮魚のなめろう」や、寿司屋の定番と居酒屋の定番を掛け合わせた「煮穴子ポテトサラダ」など、つまみも充実。酒の味わいを一層引き立てる、多彩な一品料理をご用意しています。

ドリンクは、ビールや日本酒、ハイボールなどの定番に加え、ガリとレモンを合わせたオリジナルの「ろんじ酎ハイ」など、大衆酒場らしいラインナップを取り揃えています。また、「どん安」システムを導入し、飲めば飲むほどお得になる価格設定を実現。一杯目390円※、二杯目290円※、三杯目以降190円※で提供し、軽く一杯からつい杯を重ねたくなる夜まで、気負わず楽しめます。

店内は、白木を基調とした温かみある空間に、老舗寿司屋を思わせるファサードを組み合わせた、大衆酒場らしい居心地の良さが魅力です。カウンター席やテーブル席を備え、友人同士での夕食利用から一人飲みまで、幅広いニーズに応えます。渋谷という多様な飲食店がひしめく街の中でも、『大衆すし酒場 ろんじ』は本格的な味わいと大衆的な価格を両立させた、新たな食文化の発信地として、多くのお客様に愛される一軒を目指します。



**本日のお造り単品 390円～
(税込429円～)**

その日仕入れた中から、鮮度と品質に優れた魚介を厳選し、提供する一皿です。市場や産地の状況に応じて内容は日替わりとなり、季節ごとに変わる旬の魚介や希少な魚介も味わえます。



**大吉五貫盛り 990円
(税込1,089円)**

その日仕入れた新鮮な魚介の中から、特におすすめのネタを5種類厳選し、一貫ずつ握った盛り合わせです。寿司ならではの多彩な美味しさを一皿でお楽しみいただけます。



**ろんじ6点盛り 890円
(税込979円)**

旬の食材を中心に、その日おすすめの素材を6種類厳選し、揚げたてで提供する盛り合わせです。海老や魚介、季節の野菜など、食材の持ち味を活かすため、衣は軽やかに仕上げ、素材本来の旨みを引き出しています。



**貝出汁！沁み大根天 350円
(税込385円)**

旨み豊かな貝出汁をたっぷりと含ませた大根を、天ぷら仕立てで楽しむ逸品です。大根を衣で包み、高温でさっと揚げることで、外は軽やかに香ばしく、中はとろりとした食感に仕上がっています。



**生海苔揚げ出し豆腐 430円
(税込473円)**

外は香ばしく、中はとろりとした豆腐の天ぷらに貝出汁と磯の香り豊かな生海苔餡を合わせた逸品です。生海苔特有のふわりと広がる磯の風味が、豆腐のまろやかさと調和します。



**角の「前」割り 390円
(税込429円)**

ウイスキーと水をあらかじめブレンドし、24時間熟成させてから提供するこだわりの一杯です。氷無しで提供するため、時間の経過による味の変化がなく、最後の一口まで安定したバランスをお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。

店舗概要

店舗名 : 大衆すし酒場 ろんじ
 店舗所在地 : 東京都渋谷区道玄坂2-7-1 れすぽうる1・2階
 電話番号 : 03-5990-4773
 営業時間 : 月～金 16:00～23:00 (フード L.O. 22:00 ドリンク L.O. 22:30)
 土・日・祝 12:00～23:00 (フード L.O. 22:00 ドリンク L.O. 22:30)
 定休日 : なし
 店舗規模 : 17.5坪 / 42席
 開店日 : 2026年2月26日 (木)
 Instagram : https://www.instagram.com/ronji_shibuya/
 食べログ : <https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13318603/>



【会社概要】

社 名 : 株式会社フォーユー
本社所在地 : 東京都豊島区西池袋1-10-2 302
設 立 : 2011年6月17日
代 表 : 代表取締役 諏訪下正俊
事 業 内 容 : 飲食店の運営
U R L : <https://foryou-group.co.jp/>

株式会社上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に飲食店を共につくりあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

【会社概要】

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
設 立 : 2004年10月8日
代 表 : 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 : <https://www.josho-k.com/>

この度の開店は、株式会社上昇気流の独立・開店成功支援パッケージを利用しています。

本件に関するお問い合わせ先
『大衆すし酒場 ろんじ』PR事務局（株式会社オフィス・ヒロセ内）飯田、大野
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812
飯田携帯 : 090-3584-6473