

東京駅「グランスタ東京」でぶっちぎり売上1位の寿司酒場 兵庫県初上陸 市場を通さず超特急輸送する鮮魚の本格江戸前寿司を気軽に楽しむ 『超速鮮魚®寿司 羽田市場 三田駅前店』3月3日(金)オープン

日本各地の鮮魚を輸送・販売するほか「羽田市場食堂」など飲食店を展開する羽田市場株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役社長 CEO：野本良平）は、寿司業態の5店舗目として寿司酒場『超速鮮魚®寿司 羽田市場 三田駅前店』を、3月3日（金）、兵庫県三田市のJR三田駅NKビル1階にオープンいたします。



当社は、日本各地の契約漁師・漁業者が獲った魚介類を空輸によって羽田に集め、その日のうちに首都圏の飲食店に届けるシステムを確立した、水産物の販売とプラットフォーム事業を手掛けています。産地から消費地までの流通を効率化することによって圧倒的な鮮度とトレーサビリティを実現した当社の「超速鮮魚®」は、外食を楽しむお客様に美味しさと安心・安全を提供しており、現在、FC含め首都圏を中心に9店舗展開しております。

『超速鮮魚®寿司 羽田市場 三田駅前店』は、高級なカウンター寿司でもなく、100円寿司や回転寿司でもない、本当に美味しい本格江戸前寿司をリーズナブルに気軽に楽しめる店としてオープンします。一貫80円（税抜）のネタからご注文いただくことができ、最多価格帯は160～250円（税抜）、大トロや生ウニは一貫550円（税抜）でご提供します。当社ならではの超特急輸送の独自のルートで届く大間のマグロ、のどぐろ、うに、金目鯛、アマダイ、カツオ、ヒラメ、シマアジなどを破格でお召し上がりいただけます。その他、春はさくら鯛、北海道の活きたホタテ、ホッキ貝、3月15日解禁の宇宙うまい毛ガニは北海道・紋別から空輸します。夏はアジや青森県大間の殻付きのウニ、秋はシャケ、ケイジ、朝獲れいくら、サンマ、秋サバ、冬は紋別で直接購入する獲れたてタラの白子、青森県風間浦産のあんこうとあん肝、富山の寒ブリなどなど、その時々旬の鮮魚が市場に出回るより早く新鮮にお召し上がりいただけます。握りのシャリには、伝統の江戸前赤酢を使用するのがこだわります。酒粕から4～5年かけて醸造する、高級寿司店御用達の希少で高価な江戸前赤酢と鮮魚のハーモニーを堪能いただけます。

その他、お酒のつまみになる「あて巻き」や「細巻き」も種類豊富に揃え、刺身盛り合わせや特製なめろう、揚げ物、サラダ等もご用意します。ふわふわの揚げが自慢のいなり寿司「きつねさん」は、日本一と言われる生産者から仕入れた九条ネギをたっぷりのせた京風うどんとの限定セット「朝獲れ空飛ぶ海鮮丼」などランチでもおすすめです。ドリンクは、日本各地から厳選したこだわりの日本酒をはじめビールやハイボールなどの定番アルコール類からソフトドリンクまで取り揃えました。

兵庫県三田市は内陸で、三田牛など高級牛で有名ですが、美味しい魚もぜひ召し上がっていただきたく、三田駅徒歩1分の駅ビルに出店いたします。ビジネスパーソン、ファミリー層、近隣にお住まいの方など、あらゆる年齢層のお客様に本格江戸前寿司を楽しんでいただくために精進してまいります。お子様連れのお客様も歓迎です。デリバリーにも対応し、お持ち帰りもできます。

当社では、FC加盟店支援の一環として寿司職人を自社で教育・育成する研修プログラムを用意しています。鮮度抜群で届く当社ならではの魚の価値を最高に高めてお客様に提供することに真摯に取り組んでいます。今後も、これまで展開してきた立ち飲み酒場、海鮮居酒屋、鮮魚店、天丼業態とともに、昨今の寿司酒場ブームやインバウンド需要も見据えて、寿司業態の出店も加速させていきます。全国の漁師の方や産地との信頼関係を深め、飲食店・小売店を盛り上げ、お客様に美味しさと安心・安全を提供する「超速鮮魚®」に磨きをかけて、水産物事業から日本の未来を拓いていく覚悟で邁進いたします。

おすすめメニュー



極上まぐろづくし 3,080円

稀少な天然本まぐろを大とろ、中とろ、赤身、中落ちの4種でご提供します。ハーフサイズは1,650円。



本日の超速鮮魚にぎり5貫 時価

日本全国の漁港から毎日空輸で届く鮮魚をその日に握りで提供します。



超特選にぎり 4,300円

大とろ、中とろ、白身、大海老、穴子一本、いくら、生うになどおすすめのネタを一度に楽しめます。



ヤリイカ姿作り 990円

超高速輸送で運ばれた新鮮なヤリイカは想像を超える美味しさです。



剥きたて赤貝 750円

店内の水槽から活きた剥きたて貝の刺身。赤貝の他、ホタテ、ホッキ貝をご用意します。



生えびユッケ盛り 990円

シャリの上にツケた赤海老約10匹のをせ、生卵をトッピング、手巻き風にお召し上がりいただけます。



生ホタテ貝と生ツブ貝のなめろう 715円

以外な組み合わせがマッチする絶品つまみ。伊豆漁師風「鮮魚の青とうたき」、日々の鮮魚のなめろうなど各種ご用意します。



烏賊沖漬けと柚子 385円

酒のつまみになるアテ巻も豊富。紋別市で獲れたての烏賊を自社加工場で沖漬けに。柚子の風味がアクセントになっています。



絶品！カワハギ肝ぽん酢 495円

新鮮なカワハギの肝をたっぷりと使っています。お酒が止まらなくなる「究極のあてまき」です！



【3月15日解禁】

北海道産毛ガニ 時価

紋別市の自社加工場でカニ茹で名人が朝茹でたカニを当日のうちに召し上がりいただけます。寿司・刺身でご提供します。



きつねさん8個 1,200円

手土産にもぴったりのお稲荷さん。ランチタイムではうどんとのセットで提供します。



【ランチ限定】

きつねさんと九条葱うどんセット 880円

きつねさん追加 88円/個

厳選した鰹節、焼きあご、利尻昆布から丁寧にとった出汁がきいた京風うどんに九条ネギをたっぷりのせました。きつねさんと一緒に。

※表示価格は全て税込です。写真はイメージです。

「超速鮮魚®」について

羽田市場が、新たな鮮魚の市場外流通として確立した、空輸で超速輸送した鮮魚、それが「超速鮮魚®」です。日本各地の漁師や契約産地が水揚げした海産物を船上で素早く活〆処理を行い、市場を通さずに飛行機でダイレクトに輸送。最適かつ持続可能な手段で直接仕入れ、漁師による鮮度管理に加え、中間流通を介さないことで鮮度落ちを防ぐとともにトレーサビリティも確保した、高品質の鮮魚を国内外の飲食店や小売店に届けています。一般的な魚の流通による品質低下や価格の下落、地元産の希少な魚が流通ルートに乗りにくいといった問題を解消し、一次産業のイノベーションにつながる流通形態であり、獲れた日の晩に新鮮な味を楽しめるのが「超速鮮魚®」です。

店舗情報

店 名 : 超速鮮魚®寿司 羽田市場 三田駅前店
住 所 : 兵庫県三田市駅前町1-38 JR三田駅NKビル 1F
電 話 : 079-553-1568
営業時間 : 11:00~21:00 (LO.20:00)
平日 ランチ 11:00~15:00 (LO.14:30)
ディナー 17:00~22:00 (LO.21:30)
土日祝日 11:00~22:00 (LO.21:30)
定 休 日 : なし
店舗規模 : 51席 (内カウンター12席) / 39.5坪
開 店 日 : 2023年3月3日 (金)

羽田市場について



2014年設立の羽田空港を拠点に空輸を中心とした新たな鮮魚流通を構築し、一次産業でのイノベーションを目指すベンチャー企業です。全国の産地ネットワーク、羽田空港を拠点とした物流網、ITを強みとして、ホテル・飲食店、小売り、市場・卸などのクライアントに対してサービスを提供しています。飲食店の運営も、直営店とFC展開の両輪で拡大中。漁師や産地には新たな出荷先と適切な対価を、飲食店・小売店には仕入れに対する安定と利便性を、消費者には安心・安全と美味しさを届ける「羽田市場は三法良し」を掲げ、鮮魚流通に革命を起こしています。2016年1月の「羽田市場銀座直売店」のオープンを皮切りに、現在、FC含め首都圏を中心に9店舗を展開しています (2023年3月1日現在)。充実した品揃えのオンラインショップも好評です。<https://hanedaichiba.com>

■会社概要

社 名 : 羽田市場株式会社
本社所在地 : 東京都大田区羽田空港三丁目2番6号
代 表 : 代表取締役 CEO 野本良平
設 立 : 2014年10月28日
事 業 内 容 : 水産物の販売及びプラットフォーム事業
U R L : <https://hanedaichiba.com>

本件に関するお問い合わせ先

『超速鮮魚®寿司 羽田市場 三田駅前店』PR事務局 大城

mail : info@pr-office.jp 電話 : 03-6849-2812 携帯:070-4566-3270