

**東京駅「グランスタ東京」で年間売上1位の大人気寿司店が福岡初上陸！
博多にいながら日本全国の鮮魚がリーズナブルに味わえる寿司酒場
『超速鮮魚®寿司 羽田市場 博多駅地下街店』3月31日(金)オープン
市場を通さず超特急輸送された鮮魚の本格江戸前寿司を堪能**

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6店舗目として『超速鮮魚®寿司 羽田市場 博多駅地下街店』を、3月31日（金）、福岡県福岡市博多区のJR博多駅地下街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、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10店舗展開しております。

『超速鮮魚®寿司 羽田市場 博多駅地下街店』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寿司酒場としてオープンします。一貫80円（税込）のネタからご注文いただくことができ、最多価格帯は150～250円（税込）、大トロや生ウニは一貫680円（税込）でご提供します。当社ならではの超特急輸送の独自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。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です。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。

今回、博多駅地下街店限定で提供する「超特大 気仙沼産フカヒレ姿煮寿司」は、最高級の気仙沼産フカヒレを特製紅焼醬（ホンシャオジャン）でじっくり煮込んでシャリと合わせる全く新しい寿司です。フカヒレ特有のきめ細かな繊維の食感とまったり濃厚なコク、特製紅焼醬のうま味がたまらない逸品は、中華料理歴20年の長谷川徹副料理長が手がけます。博多駅地下街店料理長は、京懐石店など数々の有名店で腕を磨いた寿司職人・島津隆博料理長が務めます。「超特大 気仙沼産フカヒレ姿煮寿司」は、オープンを記念して通常価格5,500円（税抜）を1,990円（税抜）の特別価格でご提供します。さらに、今が旬の「ぼたん海老握り」も通常598円（税抜）を199円（税抜）の特別価格で提供いたします。

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、刺身盛り合わせや揚げ物、サラダ等もご用意します。酒飲み文化が深く根付く福岡にあわせ、昼飲みも楽しめるようにしており、厳選した日本酒をはじめ、Z世代向けにはフレッシュフルーツを使った見た目も楽しいサワーもご用意。定番アルコール類からソフトドリンクまで取り揃えます。

国内有数のグルメタウンでありビジネス街でもある博多でも、北海道をはじめとする日本各地の美味しい魚を使った当社の本格江戸前寿司をぜひ召し上がっていただきたく、博多駅の地下街に出店いたします。店舗の外観、内観は、女性や若い方も入りやすいレトロポップな雰囲気、「SUSHI」の看板や6か国語メニューで外国人観光客にも対応いたします。

また、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、天井業態とともに、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、生うなどおすすめメ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。



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

意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 660円

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



【博多駅地下街店限定】超特大 気仙沼産フカヒレ姿煮寿司 5,500円

オープン記念特価2,189円

特製紅焼醬でじっくり煮込んだ高級フカヒレの濃厚なコクと赤酢シャリの出会いは、かつてない全く新しいお寿司の誕生です。



【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上がりいただけます。寿司・刺身でご提供します。



【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。



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。

※表示価格は全て税込です。写真はイメージです。

オープニングキャンペーンについて

オープンを記念して、博多駅地下街店限定メニュー「超特大 気仙沼産ワカヒレ姿煮寿司」と、今が旬の「ぼたん海老握り」を特別価格で提供致します。

実施期間：2023年3月27日（月）～ ※終了は未定

実施内容：博多駅地下街店限定メニュー

「超特大 気仙沼産ワカヒレ姿煮寿司」5,500円 ⇒ **2,189円**で提供。

「ぼたん海老握り」657円 ⇒ **218円**で提供。

実施店舗：超速鮮魚®寿司 羽田市場 博多駅地下街店

※表示価格は税込です。



「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 博多駅地下街店
住所：福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR博多駅 B1F
電話：092-409-3700
営業時間：11:00～22:00 (LO.21:30)
定休日：なし
店舗規模：48席（内カウンター16席） / 29.71坪
開店日：2023年3月31日（金）





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10店舗を展開しています（2023年3月24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 博多駅地下街店』PR事務局（オフィス・ヒロセ内） 大城

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