

合言葉は「一貫入魂」！美味しい寿司は“フォーム”で決まる!? 北新地の完全紹介制寿司屋「鮭いわもと」が9月1日リニューアル

鮭いわもと（住所：大阪府大阪市北区堂島1-3-9 日宝堂島センタービル1F）は、9月1日(土)にリニューアルオープンいたしました。



お客様に最高の寿司を届けるために一貫…最後までフォームは崩しません

■「寿司はフォームが命」。当店の板前は一貫一貫に思いを込め、計算したフォームでお寿司を提供します

2018年9月1日(土)にリニューアルオープンした北新地の完全紹介制の寿司店「鮭いわもと」では、常にベストな状態でおお客様にお寿司を召し上がっていただけるよう、独自で計算したフォームになってお寿司を提供いたしております。シャリ×ネタのバランスを考えた空気配合、握る速度、握る角度など当店の店主岩本真広が考案した「寿司フォーム」は、他店では見ることでできない当店の名物となっております。合言葉は「一貫入魂」。一貫、一貫に熱い思いを込めたお寿司を存分にご堪能いただけたら、と思っております。

■内装リニューアル！大理石の床・大阪一のヒノキカウンターでより高級感アップ

リニューアルオープンにあたり、床は大理石に改装。カウンターは、大阪一の「2年待ち」と言われている柾目のヒノキを使い、以前よりも明るい印象の内装に仕上がりました。本来は2年待ちのものですが、予定より早く出来上がったためリニューアルに至りました。席数はカウンター8席のままで、厳選したお客様に最高のお時間を提供いたします。



席数は厳選したカウンター8席



カウンターには大阪一のヒノキを使用



店奥には「一貫入魂」の掛け軸

●取材に関するお問い合わせ●

鮭いわもと 広報事務局 担当：齊藤・八尾
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■店主 岩本真広について

昭和46年2月23日生まれ。47歳。奈良県出身。板前歴は約25年で、これまで数々の店で料理長を務めた経験有。江戸前のお寿司をベースに「ネタとシャリのバランスが良い」と定評がある。



■「鮭いわもと」について

2018年4月27日にオープンした「鮭いわもと」は、完全予約制の寿司屋です。シャリは、「シャリコマ」を使い、女性のお客様でも沢山お召し上がりいただける量に仕上げております。また、赤酢と塩だけで砂糖を一切使用しません。ガリはお客様の好みに出来るだけ応えたい思いから、辛さの異なるガリを2種類ご用意しております。ワサビは静岡県産のワサビを使用し、お客様の目の前ですった新鮮なものを使用いたします。



※提供料理一部

■「鮭いわもと」店舗詳細

店 名：鮭いわもと
住 所：大阪府大阪市北区堂島1丁目3-9 日宝堂島センタービル1F
アクセス：JR北新地駅から徒歩5分
電話番号：06-6940-7968
営業時間：第一部：18時～20時30分/第二部：20時30分～23時
定休日：日曜・祝日
席 数：カウンター8席
客単価：1万8,000円



外観写真

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●
鮭いわもと 広報事務局 担当：齊藤・八尾
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp