

**寿司経験はゼロでも味に自信あり！**  
**36歳大将が一流寿司職人を目指し全国の有名店で1カ月間修業し、**  
**グルメ激戦区大阪・北新地に11月上旬 高級寿司店「寿司 赤酢」オープン**  
～9月2日よりシャリ、ネタ、ガリ、一品物の4つを  
それぞれ一番おいしいと思った寿司店で学んでいます～

寿司経験ゼロの36歳和食料理人望月智仁は11月上旬、大阪・北新地に高級寿司店「寿司 赤酢」（大阪市北区堂島1-3-4 谷安ビル地下1階）をオープンします。1カ月間の修業期間に、シャリ、ネタ、ガリ、一品物をそれぞれ一番おいしいと思ったお店で学び、一流の寿司店を目指します。

■**全国の名店のいいとこどり！寿司職人歴1カ月大将がいきなり北新地に出店します**

大将の望月は、元々寿司好きの和食料理人です。「シャリ」「ネタ」「ガリ」「一品」がそれぞれ美味しい店はたくさんあるのに、全て揃った寿司屋がないと思ったことから、そのすべてが揃ったお店を出したいと思ったのが今回の出店のきっかけです。理想のシャリ、ネタ、ガリの作り方を覚えるため、この思いに賛同してくれた有名寿司店へ修業に出向き、只今猛勉強中です。

和食の料理人をやってきておりますが、寿司を握った経験は全くありません。あるのは自信とやる気、有名店での徹底修業をした1カ月の経験のみです。「たった1カ月で何ができるんだ」という声もありますが、ここまででかなりのレベルに仕上がっていると自負しています。

お店作りにもこだわり、キッズスペース設置、お子様のご飯は持ち込み可能と、北新地では珍しいファミリーでも気軽に利用できる寿司屋を目指しています。家族連れの方も是非お越しください。



望月智仁 大将

■**望月智仁大将 プロフィール**

1982(昭和57)年、10月15日生まれ(36才)  
旬味森やま、割烹三長など和食料理店で約  
15年勤務。仕入れや調理、店長などを務め  
る。寿司の経験はなし。9月2日より有名寿  
司店のシャリ、ネタ、ガリ、一品物を学ぶ  
修業を受けている。

■**修行スケジュール**

期 間：9月2日～  
内 容：赤酢のシャリの仕込み、炊き方  
魚の切り方、捌き方、寿司の握り方、フォーム  
1品料理の習得（ハマグリ等の吸い物など）  
魚の熟成方法など

■**修業の様子**



※オープン前の店舗で密着取材も可能です

■**「寿司 赤酢」詳細**

オープン日：2019年11月上旬  
住 所：大阪市北区堂島1-3-4谷安ビル地下1階  
電話 番号：未定（10月前半に開通予定）  
営 業 時 間：1部＝18時～20時30分、  
2部＝21時～23時  
定 休 日：日曜・祝日  
席 数：8席  
客 単 価：1万5,000～2万円

※是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。密着取材もしていただけますのでご検討下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「寿司 赤酢」広報事務局 担当：八尾、田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp