

# “寿司”と“刺身”の二刀流!?

## 浪速の台所『黒門市場』で世界に挑む寿司業態オープン

関西を中心に串かつ店や居酒屋、寿司店などを運営する、株式会社エイト JAPAN(本社:大阪府大阪市浪速区、代表取締役社長:里良太)は、大阪難波エリアに『黒門寿し』を6月20日(火)にオープンします。



梅田や北新地で寿司屋を営む当社が自信をもってお届けする昔ながらの大衆寿司『黒門寿し』は、“浪速の台所”として120年以上の歴史を持ち、現在では多くの外国人観光客が訪れ、海鮮やスイーツなどを贅沢に食べ歩きできる“世界のフードコート”となった黒門市場から、寿司を通じて世界中に市場の魅力を発信して参ります。

### 寿司へのこだわりとカルチャーの発信



当店の寿司は、まろやかな酸味とコクが特徴の赤酢(赤シャリ)と、シャープな酸味と華やかな香りが特徴の白酢(白シャリ)の2種類のシャリをネタにより使い分ける本格派。長年腕を磨いた職人が仕入れるネタとの相性は抜群です。また1貫で2度楽しめる“寿司”と“刺身”の二刀流を取り入れ、黒門市場での新しいスタイルを提案致します。地域に溶け込んだ普段使いの寿司屋を目指した1貫88円(税込)からリーズナブルな価格設定も特徴。

今後は海外からの団体ツアーの受入れも視野に入れ、握り寿司体験などの“コト消費”ニーズにも応えるプランを展開し、黒門市場のエリア活性化を牽引するトレンドリーダーとなれるよう努めて参ります。

本件に関するお問い合わせ先  
『黒門寿し』PR 事務局 平野・濱野

Mail :press@8sin.co.jp 電話:06-6631-3084 FAX:06-6631-8846

## 黒門市場の伝統を愛叶継ぐ



当店では総業 120 年以上を誇る漬物の名店『伊勢屋本店』から仕入れる白菜や茄子、べったら漬けを使用した漬物寿司をご提供致します。寿司を通して日本の食文化・黒門市場の歴史を世界中へお届けすることも、当社が担う役割だと自負しております。

## おすすめメニュー



鯛一貫 253 円

シャリの上にネタ、さらに刺身用ネタを重ねた二刀流握り。どちらも肉厚で食べ応えがあり、すりおろした新鮮なわさびとの相性も抜群。



うなぎのせ出汁巻き 1,078 円

出汁があふれ出すふわふわの出汁巻きの上に分厚い鰻をのせた贅沢な一品。



漬け握り一貫 88 円

名店”伊勢屋本店”から仕入れた漬物を使用。優しい味わいの漬物がさわやかな香りの白シャリとの相性が良く、¥の一貫におすすめです。



海鮮和牛丼 3,278円

色鮮やかな刺身と和牛は鮮度が高く、食材の甘み・旨味を贅沢に味わえる至高のどんぶり。



タラバガニー足焼き 4,950 円

プリプリで肉厚な身がぎっしり詰まったタラバガニを、生姜の香るカニ酢でさっぱりと召し上がれます。



黒門ロール 1,408 円

鰻・サーモン・海老・鮪・玉子など 8 種類のネタをギュッと集めた太巻き一度に様々な食感を楽しめます。

本件に関するお問い合わせ先  
『黒門寿し』PR 事務局 平野・濱野

Mail :press@8sin.co.jp 電話:06-6631-3084 FAX:06-6631-8846

## 店舗情報



店名 : 黒門寿し  
住所 : 大阪府大阪市中央区日本橋 1-16-9  
電話番号 : 06-6647-6060  
営業時間 : 9:00~17:00  
定休日 : 無し  
総席数 : 40 席  
開店日 : 2023 年 6 月 20 日(火)

## 会社情報

会社名 : 株式会社エイト JAPAN  
代表者 : 代表取締役社長 里 良太  
本社 : 大阪府大阪市浪速区恵美須東 3-6-1 新世界MDビルⅡ  
設立 : 2012 年 4 月 11 日  
事業内容 : 飲食店経営・店舗開発及び事業開発

本件に関するお問い合わせ先  
『黒門寿し』PR 事務局 平野・濱野  
Mail : [press@8sin.co.jp](mailto:press@8sin.co.jp) 電話:06-6631-3084 FAX:06-6631-8846