

《 NEWS RELEASE 》 2017年5月25日

銀座の味を川崎・武蔵新城で42年、名店『すし勘』女将がナビゲート
新サービス！『はじめてのカウンター』
～大人の証、あなたのカウンターデビューを最高の瞬間に～

この度、銀座の味を川崎で42年、すし勘本店の武蔵新城店（神奈川県川崎市中原区新城4-4-2 代表：澤本 秀昭）では、昔ながらの寿司屋のカウンターで食べることの楽しさや寿司文化の魅力などを、若いカップルや女性客等に伝える取り組みとして、新サービス『はじめてのカウンター』を6月27日（火）よりスタートさせる。名物女将がナビゲーター役として敷居が高いと思われる寿司屋のカウンターをいかに楽しんでもらうかにチャレンジ！どうぞご注目ください。



【取り組みの背景】

平成23年度生活衛生関係営業経営実態調査によると、小規模の寿司店が苦境に立っていることがわかる。従業員数が1～4人の寿司店は平成16年事業所数が全国で23,820か所あったものが、平成21年には18,151か所と約24%減少している。一方、従業員数が50人以上の大規模店は平成16年、358か所であったものが、平成21年には997か所と約3倍弱と大きく店舗数を伸ばしている。昔ながらの寿司店が減り続け、大型チェーン店ばかりが増え続ける状況をなんとかしたい！そういう思いから個人店の寿司屋の魅力を再発見してもらおうとこの企画を考えた。

【すし勘の歴史】

銀座の名店「勘八」で店長だった親父さんは、独立した際に「勘八」の「勘」の字をもらい「すし勘」としてお店を出店。銀座の味を気軽に安価で地域みなさんに味わってもらおうと昭和49年6月27日に武蔵新城に7坪のお店からスタート。東京や横浜

からもたくさんのお客様にお越しいただき、時には2時間待ちになるほど繁盛した。昭和54年8月に現在の場所に移転し今のすし勘となる。宮大工の棟梁が技をこらした店内は細部にこだわりがあり、人気の一つとなっている。

【サービスの詳細】

- ・今では手に入らない節なしの天然ヒノキを使ったカウンターにお席をご用意します。
- ・完全予約制によるおまかせコース・・・職人が旬の魚を中心に最高のおもてなし。
- ・女将さんのナビゲート・・・職人との会話、職人の技、おいしい食べ方にいたるまで懇切丁寧にナビゲートする。
- ・1日3組（カップル又は女性の2人組）、平日（火・水・木・金）限定。
- ・『はじめてのカウンター』チャレンジ記念の女将オリジナルお品書きと中瓶ビール 1本プレゼント。

【取り組みへの想い】

「寿司職人は役者でカウンターが舞台なんです」女将さんは寿司店の魅力を一言でこう説明する。職人の磨かれた手さばき、お客への気遣い、粋な会話、こういったものをいかに味わってもらえるか。日本の寿司文化を守っていく取り組みとも言えます。2020年には東京オリンピックがやってきます。日本の文化を世界に発信するいいチャンス。女将さんの小さなチャレンジが日本の寿司文化を守っていきます。

【お店情報】

店名：すし勘本店 武蔵新城店
所在地：神奈川県川崎市中原区新城 4-4-2
電話：044-755-3518
代表：澤本 秀昭

《リリースに関してのお問い合わせ先》
神奈川産業振興センター「神奈川県よろず支援拠点」
〒231-0015 神奈川県横浜市中区尾上町 5-80
TEL045-633-5071 FAX045-633-5194
担当：浦川 拓也（090-4558-0723）