

LEOCが「職人が握る寿司屋」に参入

銀座の名店あら輝の場所で寿司店を4月1日オープン

フードサービス事業を行う株式会社LEOC(本社:東京都千代田区大手町、代表者:小野寺 裕司)は、外食事業として初となる寿司店「鮨 銀座おのぞら」(東京都中央区銀座5-14-14 サンリット銀座ビル)を4月1日(月)にオープンします。

LEOCでは、海外戦略の一環として、本格的な寿司屋に参入します。銀座名店あら輝の場所で、北海道の名店で修行した寿司職人を迎え入れ、各地の旬の素材をお客様お一人お一人に真心込めた逸品の品々を堪能頂けるような店づくりを目指します。また、国内だけにとどまらず9月はハワイ海外第一号店をはじめ、明年2月には香港に2号店も計画しています。日本伝統の職人が握る本格お寿司で海外進出を目指します。

なお、銀座の名店「あら輝」さんより、店舗を引継いだ形で、オープンすることとなりました。



■店舗概要

- 店名 : 鮨 銀座おのぞら
 オープン日時 : 2013年4月1日(月)
 住所 : 東京都中央区銀座5-14-14
 サンリット銀座ビル II 1階
 営業時間 : 昼の部:11:00~14:00
 夜の部:17:00~22:00
 電話番号 : 03-6853-8878



＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

LEOC広報事務局 担当:印銀、安藤

TEL.03-3538-8011 FAX.03-3538-7757 携帯:090-2351-7257 Mail:m.ingin@shinto-tsushin.co.jp

こぼれ話

■ 寿司「おのでら」が生まれた経緯

数十年前から「本格的な寿司屋」を検討していました。知人からタイミングよく「あら輝」さんが、海外移転を考え、お店を閉められるとの事をお聞きし、この機会に勝負をかけようと決断しました。

また、一方では日本の少子化高齢者時代への危機感から、LEOCの海外進出を考えていました。海外に進出すると同時に「日本発の伝統的食文化である本物の寿司を世界に広めたい」という思いも強くなり決断致しました。

■ こだわり

各地の旬の新鮮な魚介類を中心とした素材を、確かな技術力のある寿司職人が、すべて手作りで一品一品心込めて調理し、目の前で立ち振る舞いながら、一人一人に握り立てを提供致します。ご来店の皆様「本物の味」「ぬくもりのある寿司」を感じていただける事を目指します。

■ 給食事業とのコラボについて

当面は寿司屋としてのブランド構築を最優先とします。その後、契約を頂いている高齢者施設や福祉施設や社員食堂などで、本格的なお寿司の出張サービスを検討しています。業界では、現在どの会社も寿司イベントは実施している時代ですが、本格寿司屋から出張しているケースはなく、他者との差別化を目指します。更にクオリティーの高い真心込めた「握り立てのお寿司」を提供したいと考えています。

■ 外食事業の海外でのブランド展開について

ハワイ・香港をはじめ、世界の主要都市へ一店舗ずつ出店を目指します。

寿司職人は全員日本人で、「鮪 銀座 おのでら」で修行してから世界に輩出を考えています。

あくまで、お客様の目の前で、職人が本格握り立ての寿司をご提供する事にこだわります。

まずは、世界10カ国ほど出店して、世界ブランドとして認知されることを目指して頑張ります。