

ジャスト10000円^(※)で最高級のお鮨を食べ尽くす！？
九州直送 熟成鮨「わだのや」が
9月7日（金）恵比寿にグランドオープン！

九州の豊かな厳選食材をふんだんに使った「九州直送 熟成鮨 わだのや」（店主：和田 諭拓）は、この度、東京・恵比寿に第一号店を9月7日(金)よりオープンします。店名のとおり、九州の豊かなネタを熟成させた絶品熟成鮨はもちろん、九州の魅力を再発見していただけるようなお料理を多数ご提供します。またオープンを記念し、通常12,000円の「九州前地魚鮨28貫コース」を10月31日までの期間、10,000円で召し上がっていただける特別キャンペーンも実施いたします。



■九州直送 熟成鮨「わだのや」は・・・

鮨職人である店主・和田 諭拓（わだ ゆひろ）が手がける、九州の豊かな厳選食材をふんだんに使った熟成鮨専門店。

五島列島の漁師から送られてくる神経締めをした魚、また、野菜も九州の農家より直接送られたものを調理します。塩は、山と海の豊富なミネラルを含んだ糸島の「またいちの塩」を使用。“九州産”にこだわり抜いた熟成鮨専門店です。

10,000円の鮨20貫コースでは、新鮮なネタと熟成させたネタの食べ比べや、ゆず胡椒やかぼす胡椒を使用した鮨をたのしめます。有明の海苔も風味絶品。魚介の旨味、香りを最大限に引き出した熟成鮨をご堪能ください。



九州の農家さん

九州直送 熟成鮨「わたのや」メニュー例

- ・九州前地魚鮨28貫コース 12,000円（税抜） ※2018年10月31日まで10000円（税抜）！
（例）石垣島産マグロ、大分産剣先イカ、喜界島産車海老、大分産関アジ、長崎産地魚や変わった巻物など、鮨だけをたっぷり堪能していただけるコースです。
- ・九州各地から地魚、地鶏、旬野菜直送！ おまかせコース～別府 7,000円（税抜）
（例）地魚のお造り盛り合わせ3種大分産旬野菜の彩りサラダ、季節の焼き魚、薩摩地鶏でとり天、赤酢シャリの地魚鮨6貫、地魚のあら汁、かぼすシャーベット
- ・九州各地から地魚、地鶏、旬野菜直送！ おまかせコース～湯布院 10,000円（税抜）
（例）地魚のお造り盛り合わせ5種、大分産椎茸茶碗蒸しかぼす餡かけ、季節の焼き魚、旬野菜と地魚の天ぷら、赤酢シャリの地魚鮨6貫、肥前豆腐の甘味デザート

店主・和田 諭拓について

■「わたのや」店主 和田 諭拓（わだ ゆひろ）

九州・大分県出身。

中学卒業後、食品会社に入社。ここでの5年間、調理場にて調理技術、魚のおろし技術を習得し、板場を任せられる。その後、まったくの異業種である通信会社に合流。営業業務に従事し、業績が認められ課長に就任。

2009年、飲食業界に振り返り、調理技術、食材の見極めに磨きをかけつつ、生産者とも活発に交流をするようになる。その後も寿司バーの経営を任されるなど、飲食界に新たな風を巻き起こす。2014年「寿司と一品 わたのや」を大阪・京橋に開業。新鮮なネタの提供、またその素材の味を最大限に活かした逸品料理が人気を呼び、またたくまに人気店の仲間入りをするも、次なるステップアップのため同店をクローズ。2018年秋、恵比寿に九州直送熟成鮨「わたのや」をオープン。

九州直送 熟成鮨「わたのや」について

<店舗概要>

名称：九州直送 熟成鮨 わたのや
所在地：東京都渋谷区恵比寿西1-30-14
エコー代官山B1F
電話：03-6427-8783
アクセス：JR恵比寿駅より徒歩6分
東急代官山駅より徒歩4分
営業時間：18：00～24:00 (LO23:30)
定休日：なし
URL：<http://wadanoya-sushi.com/>



【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

PR担当： 藤森

TEL：090-5495-7781 FAX：03-6736-0387 MAIL:momokofujimoripr@gmail.com