

東京世田谷梅ヶ丘の「梅丘すしの美登利」が  
新ブランド「梅丘すしの美登利～旬～」を4月28日(金)オープン。



行列の絶えない人気寿司店「梅丘すしの美登利」(株式会社梅丘寿司の美登利総本店、所在地:東京都世田谷区梅丘1-20-7、代表取締役社長:梅澤 昌司)が新ブランド「梅丘すしの美登利～旬～」を2023年4月28日(金)にグランドオープンいたします。四季折々の寿司ネタで握る“本当に旨い寿司”を厳選した日本酒とともにご堪能ください。

#### 「梅丘すしの美登利～旬～」コンセプト

“美味しい寿司をリーズナブルに多くのお客様へ”を目指し、創業46年にわたり寿司を握ってまいりました、梅丘寿司の美登利総本店が寿司屋の原点に立ち返り、“鮮度にこだわった旬のネタで握る寿司と日本全国から厳選した旬のお酒をお楽しみいただく”をコンセプトに「梅丘すしの美登利～旬～」をオープンいたします。

「梅丘すしの美登利～旬～」は、お客様に味覚で季節を感じていただく、寿司屋本来のあるべき姿を体現してまいります。



#### 寿司へのこだわり

##### ■ “本当に旨い寿司”の原点に立ち返る

「梅丘すしの美登利～旬～」では、素材が最も美味しい季節に、技術を極めた職人の技で“握りたて”を味わっていただく寿司屋本来のあるべき姿に立ち返り、“本当に旨い寿司”を提供していきます。鮮度の高い旬のネタと人肌程度の温度に徹底管理したシャリで握る最高の寿司を“握りたて”で味わっていただくため、数貫ずつの盛り合わせでご提供いたします。



## 素材へのこだわり

### ■ 鮭は天然鮭のみを使用

ネタにこだわる「梅丘すしの美登利～旬～」では、天然物の鮭のみを日々ご提供いたします。大海原を回遊する天然物の鮭は運動量が多く、筋肉質。身に弾力があり、鮭本来の濃厚な旨味をお楽しみいただけます。



### ■ 人肌のシャリ

シャリは古くから「寿司の旨さはシャリが命」と言われるほど寿司の味を大きく左右します。寿司の美登利グループでは創業当時より変わらぬシャリへのこだわりがあります。「梅丘すしの美登利～旬～」では今一度“旨い寿司の原点”へ回り、こだわりの「人肌のシャリ」を皆様に味わっていただきます。



## 酒へのこだわり

### ■ 酒は“国産品”を厳選

「梅丘すしの美登利～旬～」は、お寿司とともに味わう酒にもこだわります。寿司や和の小鉢によく合う、その季節にしか味わえない貴重な日本酒を取りそろえております。



## 店舗概要

### 店名：梅丘すしの美登利～旬～ Sushinomidori —SYUN—

所在地：〒151-0066 東京都渋谷区西原3丁目8-5  
アコルデ代々木上原2階

電話番号：03-6407-8112

営業時間：平日 11:00～22:00 (LO 21:30)

- ・イートイン 15:00～17:00 Close
- ・テイクアウトは営業しております。

土日祝日 11:00～22:00 (LO 21:30)

- ・通し営業となります。

定休日：年末年始

アクセス：小田急線代々木上原駅直結



Googleマップで  
ご覧いただけます。

WEBサイト



Instagram



LINE

