

FOOD&LIFE COMPANIES 「むすび寿司 人形町店」 オープン ～ 醤油も箸もいらぬワンハンド寿司～

回転寿司チェーン「スシロー」を展開するFOOD&LIFE INNOVATIONSは2024年5月24日（金）、ワンハンド寿司『むすび寿司』の東京初出店となる「むすび寿司 人形町店」をオープンした。

『むすび寿司』は、“寿司をより手軽に。”という想いを込め、「いつでも、どこでも寿司を楽しんで欲しい」というコンセプトから誕生したおむすびサイズの寿司。回転寿司「スシロー」をグループに持つFOOD & LIFE COMPANIESの仕入れ力を活かしたネタを使用し、店内で醤油漬けにするなどのひと手間を加えることで、醤油も箸も使わずにワンハンドで食べられる商品を提供する。また、『むすび寿司』では、江戸前寿司の原点といわれる伝統的な赤酢を

使用した赤シャリと有明産一番摘みの口どけのよい海苔でむすぶことで、ボリューム満点の寿司を提供する。

『むすび寿司』は2020年9月、大阪に『むすび寿司 南海なんば駅店』を初出店。コロナ禍は苦戦したが、現在は駅利用の通勤客を中心にリピート客が増え、好調に推移。また、利用客の3割は外国人客。1人平均2、3個の購入となっている。

今回、テイクアウト専門店「むすび寿司 人形町店」は東京メトロ・都営地下鉄「人形町」駅チカの路面店舗。駅利用客をはじめ、周辺生活客、インバウンド客の利用を見込む。

商品は20種類以上を品揃え。10℃帯で販売する。



◀中トロを湯浅醤油にくぐらせて、自家製海苔わさびと一緒にむすんだ。
「天然南まぐろの中とろ」 330円

「漬けサーモンアボカド添え」 270円

「ツナ醤油マヨサラダ」 160円
「甘海老の胡麻だれ」 250円
※価格はすべて税込

「活〆鯛と塩昆布」 290円

「活〆煮穴子一俵巻き」 690円

【店舗概要】

店舗名：むすび寿司 人形町店
所在地：東京都中央区日本橋人形町 2-3-4
第3ロータリービル1階
営業時間：8:00～20:00 店舗面積：10.6坪



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2025

エントリーのご案内

「お弁当・お惣菜大賞」とは、お弁当・お惣菜・サラダ・パン等の中から特に優れた商品を選出し表彰するプログラムです。

エントリー無料!



www.obentou-osouzai.jp



自薦・他薦は問いません。
優れたお弁当・お惣菜等がありましたら、いまずぐお申し込みください!

2業態 11部門でエントリーを募集! 応募締切 2024年 9月20日[金]

2業態

スーパーマーケット

専門店・CVS ほか

11部門

魚弁当部門 (定番商品部門)

弁当部門

惣菜部門

サラダ部門

麺部門

丼部門

おにぎり部門

寿司部門

パン部門

スイーツ部門

各国料理部門