

なでしこ寿司

日本の伝統食文化「お寿司」を大和撫子の手により秋葉原から世界へ発信！

日本初、10代後半から20代前半の握り女子のみで握る本格的江戸前寿司
「なでしこ寿司」10月1日(金)オープン

「フレッシュ&カワイイ」がコンセプトの癒し系お寿司屋

プロフィティ株式会社(住所:神奈川県鎌倉市 代表:錦織和也)は2010年10月1日より秋葉原に本格的な江戸前寿司の握り手をすべて女性が担う日本で初めてのお寿司屋をオープン致します。
「世界中の人に、旬の美味しいお寿司とおもてなしのサービスを提供する事」をミッションに、板前は男性という常識に囚われず、文化発信の地秋葉原からなでしこ寿司を世界に向けて発信いたします。
つきましては、御社媒体にてご取材をご検討頂きます様お願い申し上げます。

「なでしこ寿司」概要

店舗名:なでしこ寿司

日時:2010年10月1日(金)オープン

営業時間:11:00~22:00(L.O.21:00) 年中無休

住所:東京都千代田区外神田3-12-15 チチブ電機ビル2F

JR秋葉原駅徒歩3分

URL:<http://www.nadeshico-sushi.com>

握り手:18~25歳の女の子

仕込み:長年修行した一流の職人がお店で仕込み

価格帯:おまかせセット3000円(にぎり10貫・デコ巻・たまご・茶碗蒸し
野菜スープ・フルーツ盛り合わせ)



握り女子

「なでしこ寿司」3つのこだわり

1. 握り女子 女子が握る本格的な江戸前寿司

2. 新鮮ネタ 市場直送の新鮮素材を一流の職人が仕込み

3. 癒し空間 日本の伝統文化・女性による癒し空間



おまかせセット3000円

ご提供できる見せ場・取材対象

板前は男性という常識に囚われない、秋葉原からの新たなムーブメントとして、握り女子、仕込みなどのスタッフ、店舗、デコ巻き・デコちらし・トッピングなどのメニューを取材していただけます。

<本リリースに関するお問い合わせ先> なでしこ寿司 担当:錦織

東京都千代田区外神田3-12-15 チチブ電機ビル2F TEL03-3254-6661

錦織:nishikiori@profit.co.jp 080-4088-4599 URL:<http://www.nadeshico-sushi.com>

おまかせセット 3,000 円

(単品で4000円以上の商品が3000円に)

四季折々の素材を使ったお得なセットメニューです。

当店では、お客様に旬の味をご堪能いただきたく

まずこちらのセットメニューをご注文いただいています。

にぎり10貫・デコ巻・たまご・茶碗蒸し、野菜スープ・フルーツ盛り合わせ



おまかせセット

デコ巻き

食べるのが惜しいって思われるように一生懸命つくったデコ巻き。

クルクルと巻かれていくことを計算しながら出来上がった模様

にきっとあなたも癒されます。



デコ巻き

デコちらし

お昼休み忙しくてお店でゆっくりとお食事ができない方に、

お土産用として、またおやつとして、お持ち帰りできる

デコちらしを1日個数限定で販売しています。



デコちらし

トッピング

お寿司にお好みのトッピングをのせてご賞味いただけます。

焦がしチーズ／食べるラー油／アボカドソース／納豆

オニオン盛り合わせ／バター醤油(各50円)



ずわいがに+焦がしチーズ



いか+食べるラー油

トッピング例

番組・雑誌限定企画もご相談ください。

まぐろの日(10月10日)、すしの日(11月1日)、

クリスマスイブ(12月24日)、バレンタイン(2月14日)などの

イベントと絡めて視聴者・読者にお得な企画をご提供します。

例：番組・雑誌をご覧の方先着〇名様への限定割引etc



店舗地図

<本リリースに関するお問い合わせ先> なでしこ寿司 担当:錦織

東京都千代田区外神田3-12-15 チチブ電機ビル2F TEL03-3254-6661

錦織:nishikiori@profit.co.jp 080-4088-4599 URL:http://www.nadeshico-sushi.com