
「若廣 エキュート上野店」

3月16日リニューアルオープン



株式会社若廣（本社：福井県小浜市・代表取締役社長：山之内 康雄）は、「若廣 エキュート上野店」を2020年3月16日(月)にリニューアルオープンいたします。



※写真はイメージです。

株式会社若廣（本社：福井県小浜市、以下「当社」）は、鯖街道起点の町として知られる福井県小浜市に本社を置き、【焼き鯖すし】を中心に「新しくも懐かしい味覚」をコンセプトに様々な棒寿司を作っています。

エキュート上野店をオープンして丸4年。ご来店いただいたお客様のお陰で、2019年9月に開催された株式会社 JR 東日本リテールネット様主催のオーナー会にて、「年間優秀ショップ」として表彰していただきました。

また2020年3月16（月）にエキュート上野店の店頭をリニューアルし、ショーケースとサインを刷新すると同時に、期間限定商品・新商品を販売いたします。

1. 店舗デザイン

現在のショーケースは、以前に同区画に出店されていた店舗のものをそのまま使用していましたが、今回のリニューアルにおいて、当社のブランドイメージに合わせて、木目を基調に「若廣」の屋号を入れ、ショーケースの腰部にデザインしました。

またサインも、当社のコーポレートカラーであるオリーブグリーンに変更し、新鮮かつ爽やかな印象を持っていただけるよう仕上げております。

2. 新商品

① 商品名：新定番商品【鯖三昧セット】



内容：焼き鯖すし、玉子棒鮓『焼き鯖』、焼き鯖入り太巻 各2貫

価格：870円（税込）

当社一番人気の「焼き鯖すし」、甘くてふんわりした玉子と焼き鯖を使った「玉子棒鮓」、焼き鯖やきゅうりなどが入り、食感が楽しい「焼き鯖入り太巻」、各2貫を詰めました。

② 商品名：新定番商品【3種の焼いなりと太巻サーモンいくら】



内容：3種の焼いなり（葉わさび・さけ・穴子各1個）、太巻サーモン3貫

価格：695円（税込）

炙って香ばしさを出したいなりの皮で、葉わさび・さけ・穴子を包みました。

太巻はノルウェー産のサーモンにいくらがたっぷり入り、贅沢な味わいとなっています。

3. 期間限定商品

① 商品名：炙りサーモンハラスと贅沢イクラのすし弁



価格：1,280円（税込）

期間：2020年3月16日～3月末

鮭のほぐし身の上に脂の乗ったハラス、色鮮やかでプチプチ食感のいくらに乗った、ボリューム満点のお弁当です。

② 商品名：日本海産のどぐろ棒鮓



※写真はイメージです。

内容： 5 貫

価格：2,480 円（税込）

販売期間：2020 年 3 月 16 日～3 月末

別名『白身のトロ』とも呼ばれるのどぐろを特製の醤油で漬け込み、焼き上げました。ぜひ絹のように柔らかい食感をご堪能ください。

【店舗概要】

店舗名：若廣 エキュート上野店

所在地：〒110-0005 東京都台東区上野7丁目1-1 JR 東日本上野駅構内3階

営業時間：月～土 8:00～22:00（金～22:30 日・祝～21:00）

定休日：年中無休

TEL：03-3841-1026

※現在当社の常設店舗は「プリズム福井店」「エキュート上野店」「京都ポルタ店」「すしべん 亀有店」の4店舗があり、2020年3月30日には「東京駅グランスタ店」が出店いたします。

【会社概要】

会社名：株式会社 若廣

代表者：代表取締役社長 山之内 康雄

所在地：（小浜本社/工場）

〒917-0081 福井県小浜市川崎 1-3-5

TEL 0770-53-3844 FAX：0770-53-3776

（東京支社/工場）

〒125-0031 東京都葛飾区西水元 2-13-21

TEL 03-6231-3474 FAX：03-6231-3476

URL：<https://www.wakahiro.co.jp/>

E-Mail：info@wakahiro.co.jp

事業内容：すし、弁当類の製造・販売

【本件に関するお問い合わせ】

会社名：株式会社 若廣

担当者：佐野 博隆

TEL：090-7087-2229

E-Mail：sano@wakahiro.co.jp