

老舗お持ち帰り鮨専門店『京樽』からトリプルブランド店舗が登場  
朝はおむすび、昼は上方鮨、夜はおすしをお持ち帰り！  
**「京樽・スシロー・重吉 北千住店」**  
**8月12日（金）グランドオープン**

株式会社 京樽（本社：東京都中央区、代表取締役社長：堀江 陽）は、老舗お持ち帰り鮨専門店『京樽』、おむすび専門店『重吉』、グループ会社である株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平）が展開する回転すしスシローのテイクアウト専門店『スシロー To Go』の3つのブランドが時間帯で入れ替わる、「京樽・スシロー・重吉 北千住店」を8月12日（金）にグランドオープンいたします。



老舗お持ち帰り鮨専門店『京樽』の新たな挑戦としてオープンするトリプルブランド店舗「京樽・スシロー・重吉 北千住店」は、株式会社 京樽が長年のブランド展開の中で得た経験や知識を生かし、誕生しました。出店地域の特性やお客様ニーズに合わせて、1つの店舗で朝・昼・夜の時間帯で、商品・外観が変わっていき、3つのスタイルをお楽しみいただける京樽初の三毛作を行う店舗です。

「京樽・スシロー・重吉 北千住店」は駅近くの商店街に位置し、お買い物や通勤・通学の生活動線として多くの方が行き交う場所にオープンいたします。7～10時の朝の時間帯は、おむすび専門店『重吉』が登場いたします。朝、慌ただしく通勤・通学をする際に、さっと購入ができ、朝食・昼食にもおすすめの「おむすび」をご用意いたします。10～15時の昼の時間帯は、老舗お持ち帰り鮨専門店『京樽』をオープンいたします。看板商品「京樽伝統の茶きん鮨」や伝統の技で作る上方鮨は、ご自宅用や手土産としてもご利用いただけます。15～20時の夜の時間帯は、回転すしスシローが展開するテイクアウト専門店『スシロー To Go』が登場いたします。すし盛り合わせをはじめ、アラカルトなどもご用意しており、お買い物や通勤・通学の帰り道に夕食用にお立ち寄りいただけます。時間帯に合わせて店舗の看板や商品ラインナップが入れ替わることで、店舗が“変身”する姿も、ぜひお楽しみください。

## 店舗概要 【8月12日（金）グランドオープン】

- 店舗名 : 京樽・スシロー・重吉 北千住店
- 所在地 : 東京都足立区千住 2-57
- TEL : 03-5284-8815
- 営業時間 : 7:00-10:00 おむすび専門店『重吉』  
10:00-15:00 老舗お持ち帰り鮨専門店『京樽』  
15:00-20:00 テイクアウト専門店『スシロー To Go』  
※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

### 朝・昼・夜の3つの時間帯で店舗が変身！ 取り扱いブランドのご紹介



※画像はイメージです。



オープン時間帯 7:00~10:00

おむすび専門店『重吉』

さけ、たらこ、おかかといった定番のおむすびや、ボリューム満点の鳥唐揚を使ったおむすびなどをご用意しています。



※画像はイメージです。



オープン時間帯 10:00~15:00

老舗お持ち帰り鮨専門店『京樽』

看板商品「京樽伝統の茶きん鮨」をはじめ、伝統の技で作る上方鮨や、押しし、巻鮨など幅広い商品に加えて、季節限定商品も販売しています。



※画像はイメージです。



オープン時間帯 15:00~20:00

テイクアウト専門店『スシロー To Go』

回転すしスシローが展開するテイクアウト専門店です。人気のすし盛り合わせセットやアラカルトなどをご用意しています。

- ※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。
- ※時間帯により販売商品が異なります。
- ※各商品は予定数、完売次第終了となります。
- ※1日の販売数に限りがあります。
- ※仕入状況により、各商品は店頭にてお取り扱いがない場合がございます。ご了承ください。
- ※仕入状況により、販売を中断、または終了する場合がございます。
- ※販売状況により、商品は継続販売する場合がございます。