

報道関係各位

## リーズナブルで回らない、吞める本格的寿司屋 「すしやコトブキ」 JRJP博多ビル2階にオープン！

九州初出店の「すしやコトブキ」が5/23（火）にオープンいたします。リーズナブルな価格設定ながら本格的なお寿司が楽しめるほか、インスタ映え必至のドリンク、お料理など豊富なラインナップを取り揃えています。

この機会にぜひご取材ください。

### 博多に新たな寿司文化を

『すしやコトブキ』のコンセプトは“NEOすしや”。  
“カジュアル・モダン”をコンセプトに無垢の木材を基調としたデザイン・インテリアは、カウンター席とテーブル席、ロフト席の3つのゾーンで構成されており、お酒落なカフェのような雰囲気を演出します。



### 職人が握る本格寿司

しゃりは厳選の赤酢を使用。見た目はもちろん、素材にもこだわり、職人が握る本格的なお寿司をご提供いたします。回らないのに価格は一貫80円からと、とってもリーズナブル！

名物の「なだれ寿司」は思わず写真に撮りたくなるような迫力です。ドリンクも定番から、女性に人気のメニューまで約50種類をご用意。新しいお寿司を是非お楽しみください。



#### 《店舗概要》

- 店舗名 : すしやコトブキ
- オープン日 : 2023年5月23日（火）
- 営業場所 : JRJP博多ビル2階
- 営業時間 : 11 : 30～23 : 00（LO22 : 30）
- 客席 : 49席
- 電話番号 : 092-292-6775

すしやコトブキ

[本リリースに関するお問い合わせ先] 株式会社 JR博多シティ 営業部 デジタルコミュニケーション課 大迫・榎  
TEL (092) 441-5947 FAX (092) 441-5942 URL : <http://www.jrhakatacity.com/>