



2021年7月14日  
株式会社あきんどスシロー

## 都心戦略を始めて5年、東京駅前・八重洲エリアへ初出店 7月29日（木）『スシロー八重洲地下街店』がオープン スシロー初の“回転すし『スシロー』”と“テイクアウト専門店『スシロー To Go』”のハイブリッド店舗

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：堀江 陽）は、東京駅前・八重洲エリアへの初出店として、都市型店舗『スシロー八重洲地下街店』を7月29日（木）にオープンいたします。同店舗は、日本を代表するターミナル駅の一つである東京駅に直結する八重洲地下街の外堀地下1番通りに位置しており、当社として初めてとなる回転すし『スシロー』と、テイクアウト専門店『スシロー To Go』を併設したハイブリッド店舗となります。

当社は、郊外型の店舗を中心に599店舗<sup>※1</sup>を展開しておりますが、2016年より都市型店舗の出店を本格化し、当店舗のオープンで都市型店舗は30店舗目となります。また、テイクアウト事業として、日々のお買い物や通学・通勤をはじめとする生活動線上においてテイクアウト専門店『スシロー To Go』を展開しており、2021年12月末までに15店舗のオープンを予定しております。

現在、東京駅前・八重洲エリアは、国家戦略特区に指定された大規模再開発が進められており、オフィスや商業施設だけでなく、ホテルや小学校といった多様な都市機能が集約する予定となっております。また、八重洲地下街は、駅と周辺の街をつなぎ、ファッションやグルメ、ビジネス用品など、約180のテナントで構成されており、一日およそ15万人が訪れています。

当店舗は、都市型店舗の回転すし『スシロー』と、テイクアウト専門店『スシロー To Go』を当社として初めて併設したハイブリッド店舗となり、平日はビジネスパーソンを中心に、また、土日には旅行者やご家族など幅広いお客様にご利用いただくと考えております。

店舗内は、来店時に受付システムでチェックインすると自動アナウンスで席を指定・案内する『自動案内』を設置し、注文した商品が専用レーンで直接席まで届く『Auto Waiter（オートウェイター）』など、最新の設備を導入しました。また、ご注文したすしを持ち帰るための『自動土産ロッカー』は出入口が店舗の入り口と別になっており、店内で飲食をする方と動線を分けるなど、よりお客様の利便性を考慮いたしました。

この地への出店を機に、株式会社あきんどスシローはさらなる成長と進化を続け、一人でも多くのお客様に“うまいすし”をお届けしてまいります。

### 【店舗概要】

- 店舗名：スシロー八重洲地下街店
- 所在地：東京都中央区八重洲2-1 八重洲地下街南1号
- 営業時間：平日：11:00~23:00 (LO22:30)  
土日祝：10:30~23:00 (LO22:30)  
※状況により営業時間の変更がございます。
- 席数/店舗面積：183席/132.6坪



『スシロー八重洲地下街店』外観イメージ画像

(※1) 2021年7月14日（水）時点

## スシローのテイクアウト事業について

スシローの既存店舗ではテイクアウトの取り組みとして、全店におけるテイクアウト対応、インターネットによる注文受付のほか、一部店舗にて『自動土産ロッカー』の導入を進めております。また、Uber Eats や出前館をはじめ、DiDi Food 等のエリアに特化したデリバリーサービスも幅広く展開しており、スシローのお寿司をお店でもご家庭でもお楽しみいただけるように工夫しております。今後も既存店舗におけるデリバリーサービスの強化やその他物販モデルの開発など、事業の新たな柱としてテイクアウト業態の強化を実施してまいります。

### ＜既存店舗のテイクアウトへの取り組み＞



#### ＜自動土産ロッカー＞

予めご注文いただいたお持ち帰り商品を、店舗でスムーズにお受け取りいただけます。今後、全体の約 25%以上の店舗に拡大を予定しております。  
※一部店舗に導入されています。



#### ＜お持ち帰りネット注文＞

スマホアプリや、インターネットから簡単・便利に注文することができます。



#### ＜デリバリーサービス＞

各社デリバリーサービスを通じてご自宅などにお届けすることができます。  
※詳細は、各社サイトをご覧ください。  
※一部店舗でのみ実施しております。  
※店舗によりデリバリーサービス会社は異なります。



### ＜新たな物販モデルへの取り組み＞

スシローの新たなテイクアウトの取り組みとして、日々のお買い物や通勤・通学をはじめとする生活動線上でのテイクアウト専門店の出店に挑戦してまいります。今回の出店で 2021 年の出店目標である 15 店舗にまた一步近づくことができました。近隣のスシロー既存店舗のキッチン設備を活用しサテライト店舗として運営を行うことで、既存店舗の活用による多店舗展開に挑戦してまいります。この事業を展開することにより、現在 599 店舗<sup>※</sup>以上あるスシローの店舗でもカバーできていないエリアでの商品提供が可能となり、今後の販売チャネルの拡大を目指します。

(※) 2021 年 7 月 14 日 (水) 現在

### ～スシロー衛生面への取り組み～

新型コロナウイルス感染拡大の前よりスシローでは徹底した衛生対策を実施してまいりました。適切なタイミングでの現場確認者による目視確認をした上での手洗いの実施や、目視を含めた身だしなみチェック、体調管理チェックの実施・記録、体調不良者の出勤禁止等の取り組み等、弊社内にある衛生管理の専門チームが定める社内ルールのもとで徹底した衛生管理に取り組んでおります。また、キッチン内の出入りの際の手袋着用・交換はもちろん、食品に触れた手袋は一定のタイミングでの交換を徹底しております。あわせて、30 分に 1 回キッチン内にて流れる衛生確認の放送に従いアルコール消毒による清掃を行う等、清潔で安全な環境を維持することに努めてまいりました。

また、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、店舗内において各所にアルコール消毒液の設置、テーブルやタッチパネル等の都度拭き上げ等による清掃・除菌を行い、セルフレジ等の非対面システムの導入を進める等、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けて、あらゆる対策に取り組んでおります。

#### 【『うまいすしを安全に』 イメージムービー】

<https://www.youtube.com/watch?v=hVgkT2xyrts&feature=youtu.be>



『安全・安心の取り組み』について  
詳しい取り組みは下記 HP をご覧ください。

[https://www.akindo-sushiro.co.jp/umaisushiwo\\_anzenni](https://www.akindo-sushiro.co.jp/umaisushiwo_anzenni)

