

## 銀座の一等地で味わえる高級鮨 『銀座 鮨 佑』11月よりグランドオープン

WEB事業や人材事業、海外医療事業等を行う株式会社 DYM（読み：ディーワイエム、本社：東京都品川区）の代表取締役社長 水谷佑毅がオーナーを務める株式会社 Mdining（読み：エムダイニング、本社：東京都品川区、代表取締役社長：飯塚凌生）は、11月1日より東京都中央区、銀座の一等地に高級鮨「銀座 鮨 佑」をオープンしました。



### ■妥協は一切許さない、美味しい鮨をご提供

今回、鮨屋を始めるにあたって、約2年間に渡り寿司職人を探していましたが、なかなか見つからなかったのですが、やっとオーナーも納得する寿司職人が見つかり、この度開店させていただくことになりました。大将は銀座久兵衛含め20年修業をしてきた者で、味にとっても自信があります。店舗は地下1階に構えており、隠れ家の様な空間で、会食やプライベートでもご利用いただけます。

### ■大将 手塚由裕（てづか よしひろ）

専門学校卒業後、銀座久兵衛で約16年修業。その後、活躍の場を韓国に移し、自らのお店をオープン。そして、韓国から帰国後、活躍の場を銀座の一等地、「銀座 鮨 佑」へ。

<仕入れ先へのこだわり>

大将の手塚は、仕入れへの妥協は一切許しません。いい食材でなければその日は仕入れずに、常にいい食材だけを求めて朝の市場へ向かいます。

手塚のこだわりの握りは、「穴子」です。時期によっては仕入れすらも困難な希少価値の高い食材を、手塚が真心こめて握る一貫は、言葉では表現できないものとなっています。



写真中央 手塚由裕

## ■こだわりの日本酒やワイン

宮城県西部の蔵王連峰から、船形連峰の山々が繋がる仙台市泉ヶ岳の麓に位置し、自然に囲まれた風光明媚な場所で生まれた【勝山】をはじめとし、各地から取り揃えた日本酒を調達しています。また、ボルドー・メドックの第1級格付けマルサネやヴォーヌ・ロマネのグラン・クリュの中でもしっかりとしたボディが特徴の複雑で華やかなアロマの果実味に富んだ、極めて魅力的なリシュブール等、記憶に残る1日に、お供できるようなこだわりの日本酒とワインを取り揃えております。



## ■コースメニュー

### ●ランチ

- ・椿 10,000円（サービス料込）＋お飲み物
- ・桔梗 7,500円（サービス料込）＋お飲み物

### ●ディナー

- ・菊 30,000円（サービス料込）＋お飲み物
- ・山茶花 40,000円（サービス料込）＋お飲み物

## ■店舗情報

- ・銀座 鮎 佑

HP : <https://suyu.jp>

- ・営業時間

ランチ 11時半～14時

ディナー 17時～19時半

20時～22時半

（定休日：土・日・祝）

- ・住所 東京都中央区銀座3丁目14-17 B1F
- ・電話番号 03-6264-0165

## ■ご予約などのお問い合わせ

中野 翔太郎（なかの しょうたろう）

E-Mail: [info@suyu.jp](mailto:info@suyu.jp)

URL: <https://suyu.jp>

## ■株式会社 Mdining 会社概要

- (1)商号 : 株式会社 Mdining
- (2)代表取締役社長 : 飯塚 凌生
- (3)設立年月日 : 2018年3月



(4)資本金 : 1,500 万円  
(5)本店所在地 : 〒141-0032 東京都品川区大崎 1-11-1  
(6)事業内容 : 飲食事業  
(7)店舗 URL : <https://suyu.jp>

«本件に関する報道関係のお問い合わせ»

久保田 有貴 (くぼた ゆき) TEL: 03-5745-0200 E-Mail:pr@dym.jp