

企業紹介

老舗寿司店を核に 新潟の食文化を広める

富寿し 株式会社 宮崎商店

代表者 宮崎 一
〒943-0841 上越市南本町3-5-4
TEL 025-523-2367 FAX 025-522-2936
http://www.tomizushi.com

業 種：飲食業
資 本 金：2,800万円
事業内容：飲食チェーン（富寿しグループ）
〔富寿し・廻鮮富寿し・海鮮丼富寿し・富寿し膳・富寿し蔵
立喰い富寿し・TOMMY SAY・春日亭・テイクアウト店〕

老舗寿司店「富寿し」を中核に、県内外や海外にチェーン展開をしている株式会社宮崎商店。60余年の伝統を守りつつ、時代とともに変化する食のニーズに柔軟に対応し、成長を続けている。近年は、県などと連携し、海外店舗で新潟県産品のPRを行うなど“新潟ブランド”知名度向上の一翼を担っている。

伝統がなせる寿司・和食の「技」と「心」を表現する

同社は明治初期に鮮魚店として創業。昭和29年には「富寿し」1号店を開店。回転寿司やダイニングバーなど食のニーズをとらえた多彩な店舗展開により業容を拡大している。平成22年には海外にも進出。現在は、新潟18店舗、長野2店舗、シンガポール3店舗を運営している。

同社は、豊かな漁場に近いという地域特性を活かし、上越の新鮮な地魚を各店舗に直送。米・タレ・海苔などの素材一つ一つにこだわり、板前がそれらを活かした旬で美味しい料理を提供している。また、四季折々の生け花でおもてなしをするなど「技」と「心」で和みのひとときを演出し、多くのお客様に喜ばれている。



▲極み（さわみ）
富寿しでも味わえる、新潟県寿司
組合加盟店推奨の一品

海外で新潟県産品をPRし、新潟ブランド浸透を目指す

シンガポールに4店舗目の出店を計画する同社の副社長宮崎富夫氏は「寿司・和食店が多いシンガポールで、当社は新潟ブランドの老舗寿司店を看板にしている。しかし、現地ではコシヒカリや日本酒の個別銘柄の産地が新潟だと知る人は少ない。だから、新潟県産品の素晴らしさを伝え、新潟ブランドをもっと浸透させたい」と語る。

同社は、昨年8月から新潟県と連携し「富寿しシンガポールノベナ店」に新潟県産品のPRコーナーを開設。同社は、これからも県などと連携し、新潟ブランドの知名度向上と販路開拓の一翼を担っていく方針。



▲景虎御膳
絶品と評判の自家製そばや新鮮な
魚介類、寿司などが楽しめる

老舗寿司店がプロデュースする「これからの寿司店」

同社は昨年12月、伝統とモダンのコラボレーション空間をコンセプトに「富寿し長岡駅前店」をオープン。1階はカウンター席、2階には宴会場を備え、店内随所に地元の伝統工芸品を飾り、目を楽しませている。

さらに、新潟食文化の高さを再認識していただき、本物の味を気軽に楽しめるように、豊富なメニューと多様なランチ・宴会プランを用意。また、絶品と評判の自家製日本そば「富そば」を食べることができ、テイクアウトも可能。今後も、同社は“寿司といえば富寿し”を目指し、邁進していく。



▲長岡駅前店入口



▲1階カウンター席。新鮮なネタが並ぶ



▲2階宴会場。最大30名まで対応できる