

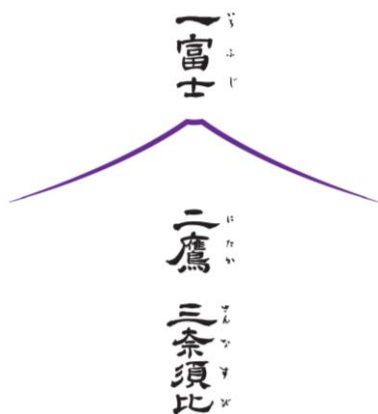
出雲発！こだわりのだし醤油の専門店が豊洲駅に全国初出店

## 「一富士二鷹三奈須比」

東京メトロ豊洲駅構内に、2022年3月30日（水）オープン！

東京メトロ駅構内店舗および商業施設の企画・開発・運営管理、リテール事業を行う株式会社メトロプロパティーズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：齋藤敏和）が運営する、東京メトロ豊洲駅構内商業空間に「一富士二鷹三奈須比」が2022年3月30日（水）にオープンいたします。

「一富士二鷹三奈須比」は、島根県出雲市の古代柱醤油醸造元が食卓に彩りと明るさを提供したいという思いで立ち上げた新ブランドです。新商品の「ビーツ、唐辛子、わかめ、あらめ、プレーン」の五色の塩がおすすめです。この機会にぜひ豊洲駅へ足をお運びください。



### 商品紹介

#### しじみだし醤油

300ml 540円（税込）



島根県宍道湖七珍の大和しじみと枕崎産かつお節、北海道産昆布のおだしを使った、味わい深い手作りのだし醤油です。

#### ひまわりドレッシング

500ml 756円（税込）

ひまわり油を使用したドレッシングです。あっさり和風味に仕上げています。



#### ビーツ塩

450円（税込）



国産ビーツを自社で乾燥加工し、チベット産古代塩とブレンドしたピンクのお塩です。ふわふわとした食感で、水に触れると赤くなります。

こちらのビーツを含む唐辛子、わかめ、あらめ、プレーンの五色塩もおすすめです。

### 店舗情報

- 【店舗名】 「一富士二鷹三奈須比」（いちふじにたかさんなすび）
- 【業態】 食品販売
- 【営業時間】 11:00～20:00
- 【電話番号】 0853-30-1273

## 新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みについて

### ◆店内での対策

- ・店内の除菌/消毒・手洗いの励行
- ・従業員のうがい・従業員の健康管理(検温など)・従業員のマスク着用の徹底

### ◆来店されるお客さまへのお願い

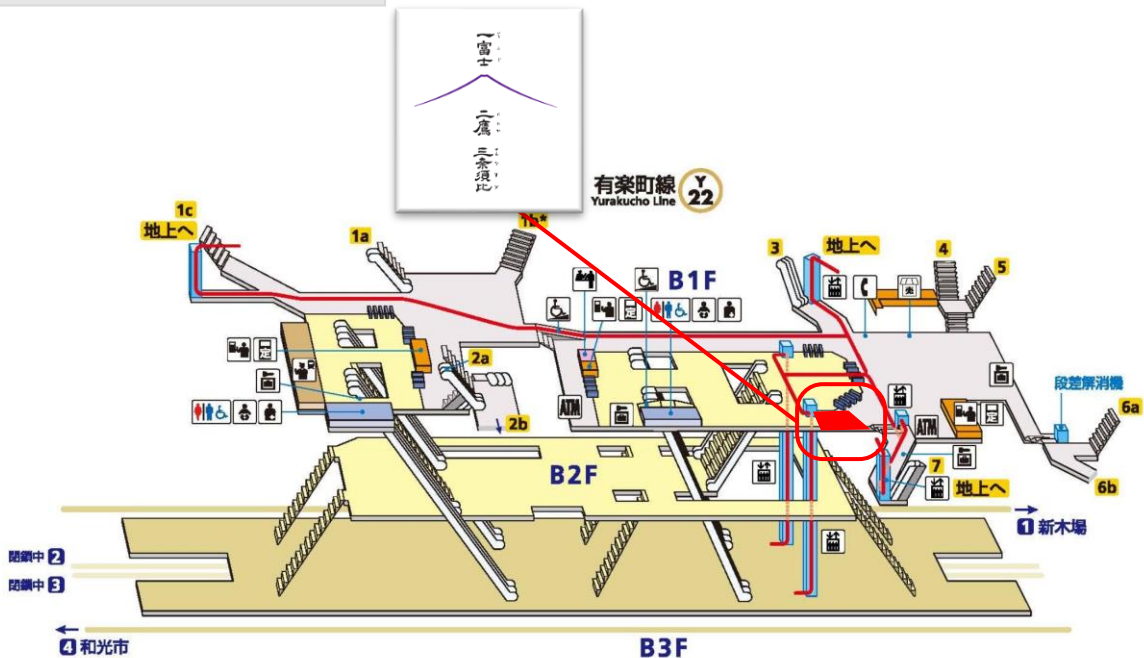
- ・ご来店時はマスクの着用及び、咳エチケットにご協力ください。
  - ・手指のアルコール消毒にご協力ください。
  - ・店内の混雑緩和と密接防止の為、できるだけ少人数でご来店ください。
  - ・店内(特にレジ)では、間隔を十分に空けて頂くようご協力ください。
- 新型コロナウイルス感染拡大防止へのご理解ご協力をお願いいたします。

## 施設情報

### ■施設概要

- 施設名 : 豊洲 (空間活用)  
 所在地 : 東京都江東区豊洲2-2東京メトロ豊洲駅構内  
 営業時間 : 11:00~20:00  
 ※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、短縮営業とさせていただきます場合がございます。

### ■豊洲メトロピア MAP



### ■運営会社概要

- 会社名 : 株式会社メトロプロパティーズ  
 所在地 : 〒110-0015 東京都台東区東上野6-9-3 住友不動産上野ビル8号館 5F  
 会社設立 : 2006年4月3日  
 代表者 : 齋藤 敏和  
 事業内容 : 駅構内店舗・駅ビルの管理および運営、飲食店舗の直営事業等  
 運営施設 : Echika (表参道/池袋)、Echika fit (上野/東京/銀座/永田町)  
 Esola池袋、メロ・エム (後樂園/高島平)、Metro pia

### 取材・掲載に関するお問い合わせ先

株式会社メトロプロパティーズ CS推進部 企画・管理担当 (広報担当) 松川・松井  
 〒110-0015 東京都台東区東上野6-9-3  
 TEL:03-5827-5837 / FAX:03-5827-5831 (平日10:00~17:00)