

Fließband- Sushi auf stilvolle und moderne Art im „CHOJIRO“ in Futako-Tamagawa

Wenn unser Online-Magazin schon „Sushi & Sauerkraut“ heißt,

können die Leser/-innen wohl erwarten, dass darin aktuelle Informationen rund um das Thema Sushi angeboten werden. In dieser Ausgabe möchte ich Ihnen ein modernes und schickes Fließband-Sushi-Restaurant am Westrand von Tokyo empfehlen und ein zur Saison passendes Sushi-Rezept vorstellen.

Ein Fließband-Sushi-Restaurant mit alphabetischem Name

Selten wird ein japanischer Sushi-Laden mit Buchstaben des Alphabetes bezeichnet. Aber seit Februar letzten Jahres gibt es ein Fließband-Sushi-Restaurant namens „CHOJIRO“ im neuen Einkaufszentrum „Rise“ direkt am Futako-Tamagawa-Bahnhof. Die aus Kyoto stammende Kaiten-zushi (japanisch Fließband) – Kette, die ursprünglich Kawacho hieß, hat nach der Betriebsübernahme durch die Investment-Firma Palace Capital Partners Co. Ltd. im Jahr 2009 ein neues Sushi-Konzept entwickelt, das anspruchsvollen Großstädtern mehr Komfort und Ambiente als in gewöhnlichen Fließband-Sushi-Läden üblich garantieren soll.

„CHOJIRO Futako-Tamagawa“ mit abwechslungsreichem Sushi-Genuss

Tritt man in den Laden von CHOJIRO-Futako-Tamagawa ein, merkt man nicht, dass er zur Kategorie Fließband-Sushi gehört. Er verfügt über einen großen Raum, der in verschiedene Bereiche unterteilt ist. In der Eingangshalle gibt es eine typische Sushi-Theke, wo man direkt bei einem Sushi-Koch das gewünschte Paar Sushi-Stücke bestellen kann. Gegenüber der Theke gibt es vier Tische mit bequemen Sofas. Dort kann z.B. eine Familie mit Kindern Spaß mit der Wahl aus



Tellern auf dem Fließband haben. Wenn ein paar Frauen ruhig und bequem ihre Mahlzeit in der Runde genießen wollen, dann würde sich ein normaler Tischplatz an der Fensterseite dafür eignen, und dabei ist es auch möglich, eines der Sushi-Menüs, die auf der Karte abgebildet sind, zu bestellen. Besonders schön ist die Sitzecke für max. 10 Personen. Von dort hat man einen schönen Blick auf den Tamagawa-Fluss. In diesem ersten „CHOJIRO“-Geschäft im Tokyo-Raum gibt es auch andere Speisen, die exklusiv in dieser Filiale unter insgesamt drei „CHOJIRO“s in ganz Japan gegessen werden können. Es gibt z.B. im Winter Soba-Nudelsuppe mit Shrimp-Tempura und

Yu-Dofu, Tofu, Yuba, Mizuna-Kraut im heißen Topf. So ist ein Besuch im „CHOJIRO“ bestimmt für ausländische Besucher ideal, um Sushi in allen Variationen gleichzeitig mit anderen japanischen Gerichten nach Wahl und zum mäßigen Preis zu probieren. Außerdem: Die auf jedem Tisch installierte iPad-Speisekarte erleichtert Ihnen die Bestellung. .

Also freuen Sie sich auf ein einmaliges Sushi-Erlebnis bei „CHOJIRO“!

<http://r.gnavi.co.jp/e655302/lang/en/>

von Shoko Kinoshita

粋でモダンな回転寿司 — 二子玉川 CHOJIRO

本オンラインマガジンが「寿司とザワークラウト」と称するからには

読者の皆様が、寿司についての最新情報が掲載されていると期待されるのはもっともなことです。本号では東京の西端にあるモダンでシックな寿司店とこの季節にぴったりの寿司レシピをご紹介します。

アルファベット名の回転寿司店

日本の寿司店の名称がアルファベットで表記されるのは稀です。しかし昨年 2 月、二子玉川駅に隣接する新しいショッピングセンター、ライズに CHOJIRO という名の回転寿司店が誕生しました。京都に生まれ、元々、川長という名だったこの回転寿司チェーンは、2009 年投資会社パレス・キャピタル・パートナーに事業を継承された後、要求水準の高い大都会の人たちに普通の回転寿司店を超える快適さ、雰囲気を提供しようと、新しい寿司店コンセプトを展開しました。

CHOJIRO 二子玉川店 寿司の楽しみ方いろいろ



CHOJIRO-二子玉川店に入ると、この店が回転寿司の範疇に入るものとは思われません。店内の空間は広く、いくつかのスペースに分かれています。入口のホールには典型的な寿司カウンターがあり、板前さんに直接、希望の一貫を注文することができます。そのカウンターの向かい側には座り心地の良いソファ席が 4 卓並んでおり、子供連れの家族が回転ベルトに載って運ばれる数々の皿から選ぶ楽しみを味わえます。ゆっくりと気楽に食事のひと時を楽しみたい女性グループには、窓際の普通のテーブル席が適しているでしょう。

メニュー写真の寿司定食を注文することができます。特に素敵なのは最大 10 名用のスペースです。その席からは多摩川の美しい眺めが望めます。首都圏初の CHOJIRO 店では、全国で合わせて 3 店ある中で、その店限定の寿司以外の料理が出されます。たとえば冬には海老天そばや豆腐、湯葉、

水菜の入った湯豆腐。 このように CHOJIRO は外国人客が、あらゆるバリエーションの寿司と同時に、お好みで他の日本料理もお手頃価格で試すのにはうってつけのお店でしょう。その他：各テーブルに設置された iPad メニューで注文も簡単です。

では、CHOJIRO でまたとない寿司体験をお楽しみください。

<http://r.gnavi.co.jp/e655302/lang/en/>

木下 祥子