

2025 年 6 月 17 日

各 位

会 社 名 K O Z Oホールディングス株式会社
代 表 者 名 代表取締役社長 森下 将典
(コード番号：9973 STANDARD)
問 合 せ 先 取締役経営企画室室長 毛利 謙久
(TEL. 03-4586-1122)

株式会社小僧寿しによる酒類販売開始のお知らせ

K O Z Oホールディングス株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：森下 将典）の連結子会社である株式会社小僧寿しは、全国 12 カ所の酒蔵で精製する株式会社伝統蔵（本社：静岡県富士宮市、代表取締役：山岸 逸人）のお酒を始めとして、小僧寿しのお寿司と共に楽しみ頂けるお酒をセレクトし、酒類の販売を開始致しますので、お知らせいたします。

1) テーマは「お寿司の隣に、お酒の楽しさ」

「お寿司とお酒」は、日本の食文化の伝統が育んだ、最良の組み合わせのひとつです。

脂ののったトロにはすっきりとした冷酒を、香ばしい炙りネタには深みのある焼酎を、さっぱりとした白身魚にはフルーティーな日本酒を一。合わせて食べることで、お互いの魅力が引き立つような「お酒の楽しさ」や「小僧寿しの新しい楽しみ方」を、お客様に提供してまいりたいと思います。

2) 全国 12 カ所の酒造「伝統蔵」より厳選したお酒のご紹介

このたび小僧寿しでは、日本全国 12 の酒造で時代のニーズに合わせてお酒を醸造し、その技術を磨き続ける「伝統蔵」より、蔵元直送にてお酒を仕入れております。ここでは、小僧寿しにて販売を開始する商品の一部ご紹介いたします。

■ 商品一例



[醸造元] 鍋店
[商品名] 仁勇
[販売価格] 1,400 円 (税込 1,540 円)

「ワイングラスで美味しい日本酒アワード」にて、最高金賞を受賞した逸品。
控えめな吟醸香と適度なコクの有る味わいがバランス良く調和した純米吟醸酒です。



醸造元 銀盤酒造
大吟醸 生

本生酒の旨味、香り、味わいを遮光性に優れているアルミ缶に詰める事で常温流通を可能にしました。

180ml

税別 ¥340 税込 ¥374

[醸造元] 銀盤酒造
[商品名] 大吟醸「生」
[販売価格] 340 円 (税込 374 円)

本生酒の旨味、香り、味わいを遮光性に優れているアルミ缶に詰める事で常温流通を可能となりました。
生酒特有の旨味をご堪能下さい。



醸造元 銀盤酒造
日本酒仕込
うめのお酒

オリゴ糖入りでまろやかな口当たり。スッキリ爽やかな甘さ控えめ梅酒です。

500ml

税別 ¥1,265 税込 ¥1,391

[醸造元] 銀盤酒造
[商品名] うめのお酒
[販売価格] 1,265 円 (税込 1,392 円)

オリゴ糖入りでまろやかな口当たり。スッキリ爽やかな甘さ控えめの梅酒です。



醸造元 佐藤焼酎製造場
贅沢な
柚子檸檬酒

国産のゆずとレモンの甘酸っぱいお酒。上品な柑橘の味わいと隠し味の国産はちみつが見事なハーモニー。

720ml

税別 ¥1,600 税込 ¥1,760

[醸造元] 佐藤焼酎製造場
[商品名] 贅沢な柚子檸檬酒
[販売価格] 1,600 円 (税込 1,760 円)

上品な柑橘の味わいと隠し味の国産はちみつが見事なハーモニーを織りなします。国産のゆずと檸檬の甘酸っぱいお酒です。



醸造元 常楽酒造
ワイン酵母仕込
本格米焼酎
常楽

厳選した地元(熊本県人吉・球磨産)の原料米を使用し、ワイン酵母を使用し仕込んだ新感覚の純米本格焼酎です。
Kura Master2023 米焼酎部門金賞受賞!!

720ml

税別 ¥1,522 税込 ¥1,674

[醸造元] 常楽酒造
[商品名] 本格米焼酎「常楽」
[販売価格] 1,522 円 (税込 1,674 円)

「Kura Master 2023」米焼酎部門金賞受賞
厳選した地元(熊本県人吉・球磨産)の原料米を使用し、ワイン酵母を使用、仕込んだ新感覚の純米本格焼酎です。

3) 販売開始記念キャンペーンについて

このたび、小僧寿しでは、2025 年 6 月 30 日（月）まで、「お酒の販売開始キャンペーン」を実施いたします。期間中、「伝統蔵」蔵元直送商品 5 種（鍋店 純米吟醸『仁勇』/銀盤酒造 大吟醸『生』/銀盤酒造 『うめのお酒』/佐藤焼酎製造場 『贅沢な柚子檸檬酒』/常楽酒造 本格米焼酎『常楽』）をご購入頂くと、小僧寿しのお寿司（各種「握り商品」一人前/二人前/大皿 ※フェア限定商品も対象）を、税込 200 円割引いたします。お寿司とお酒のペアリングで、「小僧寿しとお酒」の新しい楽しみ方をお試し頂けますと幸いです。

4) 販売情報など

- 販売開始日 : 2025 年 6 月 16 日（月）より
- 販売店舗 : 小僧寿し「西葛西店」「鹿骨店」「江北店」の 3 店舗からスタートし、順次取扱店舗を拡大する予定です。

以 上