

2026 年 9 月 18 日
Beyond Tsukiji Holdings 株式会社

【期間限定】 鮭尚充コラボレーションのメニューがうに虎本店ほか 3 店舗にて発売開始
～厳選された雲丹や“やま幸”の本鮪を贅沢に使用した逸品～



築地で、「うに虎」を展開する Beyond Tsukiji Holdings 株式会社（本社：東京都中央区、以下 BTH／代表取締役：加賀美明日香）は、2026 年 8 月に築地へ移転した鮭尚充（すしたかみつ）とのコラボレーション企画として、尚充氏が監修する特別メニュー「鮭尚充重」・「鮭尚充丼」の 2 種類を、2026 年 9 月 18 日（金）から 11 月 30 日（月）までの期間限定で、BTH が運営する 4 店舗にて販売いたします。

「うに虎」は、日本各地・世界各国から厳選した雲丹を扱う専門店として、築地を訪れる国内外のお客様に“雲丹の奥深さ”をお届けしてまいりました。

一方の鮭尚充は、「ユニバーサルスタジオ」とも称され、雲丹を贅沢に使った握りや「雲丹の食べ比べ」で知られ、国内外の美食家から圧倒的な支持を集める予約困難店です。

2026 年 8 月 1 日、中目黒から築地へと拠点を移し、雲丹の聖地としての築地に新たな一頁を加えました。

この雲丹への深い敬意を共有する両者が、「築地」という同じ舞台で出会ったことをきっかけに、今回のコラボレーションが実現いたしました。



■商品概要

鮨尚充重（Sushi Takamitsu Jubako） 88,000 円（税込）

数種の雲丹を重箱いっぱい敷き詰め、いくら、キャビア、車海老など、最高級の海鮮を贅沢に盛り込んだ、尚充氏監修の特別なお重。

厳選された最上級の雲丹の、産地・品種による味わいの違いを一度に堪能いただけます。



鮭尚充丼 (Sushi Takamitsu Donburi) 55,000 円 (税込)

雲丹、いくら、鮭、キャビアを彩り豊かに盛り付けた、尚充氏監修のスペシャル丼。
尚充氏が厳選し、本当に良いと思った食材をふんだんに使用。鮭尚充の世界観を、
丼というかたちで体験いただけます。



販売期間：2026 年 9 月 18 日 (金) ～11 月 30 日 (月)

販売店舗：重・丼【うに虎 本店】【和牛すき焼き うに虎】

丼【うなぎ専門店 うに虎】【本まぐろ専門店 うに虎】

■監修 安田 尚充 (やすだ たかみつ) 氏プロフィール

鮭尚充店主。自由が丘の名店「鮭幸」にて 15 年間修行の後、2011 年 30 歳で独立し
中目黒に、鮭尚充を開業。「世界中から鮭を食べに来ていただき、日本文化の奥行き
を知っていただくことが最大の喜び」と語る。2026 年 8 月、中目黒から築地へ移転。

【Beyond Tsukiji Holdings 株式会社】

所在地：東京都中央区築地 6-25-10 築地センタービル 9 階

代表者：加賀美 明日香

設立：2024 年 1 月 (事業会社：2019 年 5 月)

事業内容：飲食グループの経営を統括・管理

URL：<https://beyondtsukiji-hd.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

Beyond Tsukiji Holdings 株式会社 広報部

e-mail：info@beyondtsukiji-hd.co.jp