

2026. 3.10(火)

JR博多駅に新業態『鮨と惣菜 アキラ水産』が3/17（火）グランドオープン！ 福岡を代表する鮮魚仲卸会社「アキラ水産」が手掛ける“本気の寿司と惣菜”は必見です。

JR博多駅構内1Fの博多エキナカマイニング、スーパーや惣菜店舗が集まる食品ゾーンに、3/17（火）『鮨と惣菜 アキラ水産』がグランドオープンします。

<コンセプト>

「旬を逃さず、市場の鮮度そのままに、プロの味を日常で」



鮨と惣菜
アキラ水産



【ポイント】

■ 鮮度と希少性

- ・ 仲卸としての目利きを生かし、その日の市場で仕入れた魚を中心に、季節ごとに旬のネタが楽しめる
- ・ 普段スーパー等では、お目にかかれないレアな魚も提供 オープン時は「クエ鮨」が登場

※仕入れ状況等により、提供ネタの種類は予告なく変更となる場合がございます。

■ スペシャルメニュー（看板メニュー）

アキラ水産ならではの、“魚のプロ品質”を感じられるスペシャルメニュー

- ・ 「厳選鮨」今が旬の天然鮮魚を贅沢に使用 2,916円（税込）
- ・ 「最高級の極鯖寿司」脂乗り抜群のサバを厳選 1,944円（税込）
- ・ 「魚屋の海苔弁当」仲卸のこだわりが詰めこんだ一品

<マイニング店舗概要>

店名：鮨と惣菜アキラ水産
営業時間：9時～21時
店休日：施設に準ずる

【出店の想い】

■ 地元のお客様へ、“博多の旬”を持ち帰れる場所へ

近年、マイニングでは地元のお客様による日常利用が増え、ニーズも多様化しています。こうした変化にお応えすべく、今回のアキラ水産新業態店舗出店となりました。

同時に、マイニングは“博多の玄関口”として、出張や観光で訪れる方々にとっての「最後の買い物場所」という役割も担っています。旅のしめくくり、博多の味を駅弁として味わう、また家族に届ける土産として、旅の思い出の余韻をお楽しみ頂きたいと考えおります。

<アキラ水産について>

100年以上続くアキラグループの中核企業で、長浜鮮魚市場で取扱量トップの福岡県最大の総合鮮魚仲卸市場では年6回「市民感謝デー」を開催
地元の方にも愛される、福岡の食文化を支える存在

社名：株式会社アキラ水産
所在地：福岡市中央区長浜3丁目11番3-711号
代表者：代表取締役 上田浩祐



安部会長



市場で自ら作業する上田社長

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社博多ステーションビル 営業部（担当：原島・岩田）
TEL:092-431-1121 FAX:092-415-2333 Email: hansoku@hakata-sb.co.jp URL: <http://www.ming.or.jp>