

【すてきなお店、自慢の逸品を発見!】 ~寿司の日編~

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見!」は「寿司の日編」です。11月1日は新米が収穫され、魚には脂がのっており、お寿司が一番おいしい時期であることから「寿司の日」と定められているそうです。五所川原市「らしさ」が満載なお寿司ぜひ召し上がってはいかがでしょうか?

No.038 「しじみの握り」

~ 強い思い+しじみ30粒+温度管理=握り1カン ~

「十三湖産大和しじみ」のおいしさにほれた店主の「日本で初めて」寿司にしたいという強い思いが2年の歳月をかけて「しじみの握り」を生み出しました。

1カン握るのに30粒のしじみが使われており、しじみの「濃さ」に感動する人が多数です。ジュレ状にしたしじみ汁は温度を間違えると溶けてしまうため、温度管理が非常に難しいそうです。

また、同じく当店の看板メニューである「太巻き」は直径11cmと巨大で、目と胃も満足させてくれます。

提供店…奴寿司
住所…金木町朝日山468-1
営業時間…11:30~22:00
定休日…不定休
備考…しじみのお寿司は要予約
電話…53-3505



No.039 「やってまれ丼」

~ 慎重かつ大胆な五所川原の「宝石箱」 ~

「大型立佞武多のような豪快なお寿司を食べてもらいたい」という店主の思いから誕生した「やってまれ丼」は、提供して10年目を迎えます。

立佞武多の高さ23mにちなんで「やってまれ丼」は23cmにしています。

箱のような大きなおけには16種類のネタがきれいに盛り付けされており、季節によって20種類近くまで増えるそうです。

ネタは豪快ですが、シャリの水分量には細心の注意を払っており、夏は1メモリ多く、冬は1メモリ少なくしてご飯を炊いています。

お店には飲食店関係者が多く集い「食のプロ達」が認めた名店です。

提供店…重寿司
住所…幾島町5
営業時間…11:30~22:00
定休日…日曜日
電話…35-7021



編集発行 五所川原市総務部総務課 千037-8686
五所川原市字布屋町41番地1 ☎35-2111

五所川原市ホームページ
<https://www.city.goshogawara.lg.jp/>



古紙配合再生紙使用