

しずおか 味な店



袖師 寿し鐵

駿河湾の魚や貝を活かした にぎり寿司と創作料理

おすすめは「駿河湾」と「たまぷりん」。「駿河湾」は、朝、由比漁港にあがった駿河湾産のピチピチの魚や貝を贅沢に盛り合わせた当店自慢のにぎり寿司です。清水といえはマグロというイメージが定着していますが、駿河湾の魚は、種類が豊富で、おいしい白身魚が多いのです。この日は、マグロ、倉沢のアジ、マダイ、サヨリ、ヒラメ、イカ、ジダコ、サザエというラインナップ。ネタが大きいのも魅力です。

これに、地元採れたて野菜のサラダと、駿河湾のメギスのすり身汁が付きます。メギスは、桜エビやシラスが獲れる時期に一緒に網に入る魚で、見た目はイワシのようですが、癖がなくて飲みやすい、すり身汁ができます。そして名物「たまぷりん」。先代が「他

店とちがったものをつくりたい」と40年前に考案したのですが、梅本賀津也さんが店を継いでから、「たまぷりん」と名づけ、デザートとしてブログでPRしたところ、東京や静岡のテレビ番組で紹介され、有名になりました。厳選された2種類の卵と少量のみりんと砂糖を使って、5時間かけて焼きあげ、冷蔵庫で冷ますと、プリンのような味わいになります。

梅本さんの創作料理も好評。そのひとつ「アジの梅肉揚げ」は、脂がのり、いまが旬の倉沢のアジに、大葉と梅肉をはさんでカラッと揚げたもので、アジの骨せんべい付き。

夏場の飲み物は「磯目慢」「正雪」「臥龍梅」など静岡の地酒を冷酒で。ワインのような味わいは、魚料理によく合います。

そてしすしめ 袖師 寿し 鐵



店長 梅本賀津也氏

【メニュー】たまぷりん525円。ランチタイム(まかない丼、汁、サラダ、選べるデザート)780円～。夜の部(にぎり寿司、汁、サラダ)1160円～。

【営業時間】11時30分～13時30分 / 17時～23時。水曜定休。

【施設概要】1Fカウンター9席、掘りごたつ6名×2、個室8名。2F座敷40名。

【所在地】静岡市清水区袖師町517-1

TEL 054-365-5233

<http://umesan.eshizuoka.jp/>