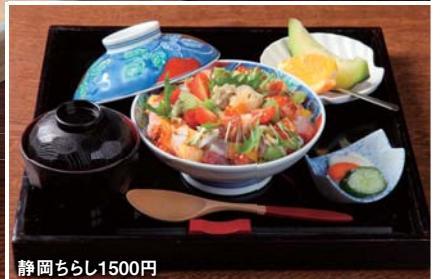


しずおか 味な店

地産地消



江戸前の鮭「13貫チャンチキ」5700円（アジ、マグロ中トロ、アナゴ、アカガイ、ヒラメ、煮タコ、コハダ、マグロ醤油漬け、シロガイ、イカ印籠詰め、クルマエビ、かんぴょう巻き、カステラ風厚焼き玉子、味噌汁、フルーツ、香の物）



静岡ちらし1500円

こだわりの逸品 穴子の魚竹寿司



会長 竹内勝利氏

- 【メニュー】静岡ちらし1500円。穴子箱ずし1500円。駿河2500円。江戸前の鮭「13貫チャンチキ」5700円。懇親会コース4000円～（飲み物は別）。
- 【営業時間】昼：11時～13時30分。夜：17時～21時（日曜・祭日は20時まで）。火曜・水曜定休。
- 【施設】カウンター席7名、椅子席24名、2階24名+60名（禁煙）。駐車場20台。
- 【所在地】静岡市清水区草薙122
TEL 054-345-8268
<http://www.uotakesushi.co.jp>

穴子の 魚竹寿司

味つけしたタネと風味良い酢飯がなじんで生まれるおいしさ

「魚竹寿司」は、草薙駅から徒歩5分、県立美術館の近くに1971年に開店。竹内勝利さんは、開業前に静岡のすし店に3年間修業するとともに、専門誌を読んで二百年前から受け継がれてきた江戸前すしの加工技術を学びました。すしの原点は「なれずし」。塩であく抜きをしたタネの上に酢飯をのせ、木箱に詰めて重石を置いて、タネとシャリをなじませます。

広重の浮世絵にも描かれた小吉田（静岡市駿河区国吉田）の立場茶屋・稲葉屋の名物「長門鮓」も、五目ずしの桶ずし。これを竹内さんが復元したのが「静岡ちらし」で、マグロ、サクラエビ、メ魚、緑茶、わさびの静岡特産5品を使用。にぎりずしも、タネに味つけをして、

シャリをのせて、親指で軽く押し、くるりと丸めて、タネとシャリをなじませることで、おいしくなります。

江戸前の鮭「13貫チャンチキ」は、塩・昆布でメる・焼く・煮る・蒸すという日本料理の基本を凝縮させたコース。コハダには、おぼろをかませて酸っぱさと甘さを調和。二杯酢でくぐらせたアカガイ。甘酢に漬けたクルマエビ、五目飯を詰めたイカの印籠詰め。小豆を入れて煮たタコ。酢にくぐらせたアジ。醤油に漬けたマグロ。ほろりと溶ける江戸前アナゴ。赤酢の風味を生かしたシャリ……。

職人が一日がかりで仕込んだタネをカウンターで一貫ずつ楽しみながら、次のすしは何かとワクワクしながら待つ、立ち食いの醍醐味を味わってみませんか。