

しずおか 味な店

地産地消



「極み」(カンパチ、イカ、玉子、トロ、エビ、イワシ、アカガイ、イクラ、ウニ、アジのたたき)3000円。旬のおすすめ:アジ367円、カツオ315円、セキサバ630円。

江戸の香 寿し幸



代表 豊嶋 武氏

- 【メニュー】 昼:レディーランチセット800円、握り900円~3000円。ちらし丼900円。夜:5000円が目安。
- 【営業時間】 昼:11時~14時(日・祝はランチなし)。夜:16時30分~22時。土・日・祝は休憩なし。水曜定休。
- 【施設】 カウンター25席。小あがり12席、2階20名、別館50名。駐車場40台。
- 【所在地】 静岡市葵区田町2-141
TEL 054-254-2955

<http://www.shizuoka-sushi.jp/shop/member.php?id=100>

江戸の香 寿し幸

こだわりのマグロなど新鮮な 海の幸を明朗会計で楽しむ店

「寿し幸 本店」は職人のまち田町のさつま通り沿いに昭和43年にオープンし、県内外から多くのお客様が来店する店のれんをくぐると、店主の豊嶋武さんをはじめ5名の職人さんから、笑顔で「いらっしゃい」の声がかかります。長いカウンターのガラスケースには、新鮮な寿司ネタがずらり。こだわりのマグロをはじめ、白身魚5~6種など全100種類の寿司ネタを仕入れているのです。

豊嶋武さんは、高級店のイメージが強い寿司店を、入りやすい店へ大衆化しようという心がけてきました。店内には、寿司の値札がずらりと二段にわたって並んでいます。時価と表示する寿司屋が多く、支払を不安に思うお客様が多いため、開業当初から「明朗会計」を打ち出し、寿

司業界の「革命児」と呼ばれました。

今日のメニューは、カンパチ、イカ、トロ、エビ、イワシ、アカガイ、イクラ、ウニ、アジのたたきを握り、玉子を添えた「極み」。さらに、旬のおすすめとして、アジ、カツオ、関サバを握っていただきました。

一品料理では、イカワタ焼、マグロほほステーキ、マグロねぎ間焼などが、お客様に好評。伝統を大切にしながら、時代に合わせて、カニサラ、ヤマイモなど寿司ネタでないと言われていた食材も、積極的にメニューに取り入れています。

豊嶋武さんは静岡県鮭商生活衛生同業組合理事長として、すし券普及、青年部創設、全国すし連静岡大会開催等に活躍し、このほど旭日双光章を受章しました。