

しずおか 味な店

地産地食



かんばら「いわしカレー」せっと
(サラダ、デザートつき) 1000円。

特上にぎり(中とろ、あなご、ひらめ、うに、ぼたん海老、桜えび、鉄火巻、玉子焼、中とろ、いか) 2500円。
駿河紅白丼(みそ汁つき) 1000円。桜ごはん800円。

鮓処 やましち



【メニュー】活き桜えび500円(3月下旬～)。桜えびかきあげ丼800円。ももくろ丼800円。にぎり950円～。まぐろ紅白丼1000円。誘蒲(ゆうかん)マダムのさくらえびやきそばせっと1000円～。宴会3000円～(飲み物は別)。

【営業時間】11時～21時、火曜定休。
【施設】1階17席、2階40席。
【所在地】静岡市清水区蒲原3-3-10
TEL 054-388-2339

<http://sushi-yamashiti.com>



「鮓処 やましち」は新蒲原駅から徒歩3分、国道396号沿いにあります。屋号「やましち」は、ご主人・山崎仁さんの父の実家である桜えび漁の船元「やましち若宮丸」を受け継いだもの。昭和53(1978)年、由比漁港、沼津漁港などから仕入れた駿河湾の地魚をにぎる鮓処として開店しました。

店内は、御殿山の桜や桜海老にちなみ桜の写真や絵柄で飾られ、華やかな雰囲気。カウンター奥のガラスケースは、磯自慢、正雪など内外の蔵元を訪ねて集めた日本酒を扱うために20数年前に造った冷蔵庫。当店では、鮓に加えて、女将の伴子さんが地元の食材や料理を活かしたメニューの開発に取り組んでいます。

本日の料理は「特上にぎり」「駿河紅

白井「桜ごはん」「いわしカレー」。

「駿河紅白丼」は、桜えびとしらす、山かけ、かんぴょうを酢飯に盛りつけた駿河湾の恵みを味わえる人気メニュー。

「桜ごはん」は、桜えびの佃煮、桜えびのでんぶ(地元)に伝わる調理法を復活させた酢飯に盛りつけ、桜の花形に型抜きした玉子焼を添えた春の香りのする料理。

「いわしカレー」は、大正10年から蒲原で製造が始まった「いわし削りぶし」の目的を活かした和風カレー。地元で食べられていた料理を元に試作を重ねて完成し、レトルト商品としても販売。

このほか、桜えび漁期中は「活き桜えび」の踊り食い宅配を実現するなど、地元の食材を使った料理を提供し、県外からも多くのお客様が訪れています。

鮓処
やましち

桜えび、駿河湾のさかな、
地元の銘酒で、おもてなし