

しずおか 味な店

地産地消



1階カウンター席



2階テーブル席



駿河のにぎりセット3400円(税別): 焼津小川港直送・駿河湾朝取りの鮮魚十貫盛り(マグロ、アカイカ、ヒラメ、ホウボウ、キンメダイ、サヨリ、アジ、しめサバ、アマダイ昆布しめ、タチウオあぶり)、なめこの味噌汁、桜海老かき揚げ、パンナコッタと季節のフルーツ、ゆでシラスの茶碗蒸し。

八千代壽し鐵



店主 大塩正一氏

【メニュー】 昼: にぎり御膳2000円。ちらし御膳2000円。夜: まぐろづくし4200円。ご会食プラン5500円～。税別。

【営業時間】 昼: 11時～14時。 夜: 16時～22時。 水曜定休。

【施設】 1階: カウンター12席。テーブル席6名。小上がり8名。 2階: 和室30名。テーブル席20名。駐車場9台。

【所在地】 静岡市葵区八千代町63-4
TEL 054-255-5511

<http://www.y-sushitetsu.net/>

八千代 壽し鐵

駿河湾で朝取りの魚を使い
心をこめた寿司を味わう

「八千代 壽し鐵」は茶町通りから東へ2本入った八千代通りにあります。創業120年余と静岡市で最も歴史ある寿司店で、暖簾をくぐると「いらっしやい!」と威勢の良い声が響きます。

店主の大塩正一さんは四代目。東京人形町の料理店で修業し、築地市場に買い出しに行き、魚を覚えました。静岡に戻ってきて、焼津小川港の魚が、築地の魚に比べて美味しいことに驚きました。朝、駿河湾で取った新鮮な魚が一番美味しいことに気づき、駿河湾の魚を大事にして、その美味しさを皆様に提供しようと決意しました。

山葵は、静岡市の安倍奥、横山地区の本山葵を生産農家から仕入れています。お米は、寿司米として定評のある岐阜

県産のハツシモと長野県八重原地区産のコシヒカリをブレンドしています。水は、当店の地下60mから井戸でくみ上げる南アルプスの伏流水を使っています。

朝おきて最初の仕事は、掃除。1時間かけて店の隅々まで清潔に磨きあげます。そして「仕事をするための心の準備が大切。人に尽くし、人の心をつかめば、商売は人から人へ伝わっていく」と正一さんは語ります。駿河湾で朝取りした小川港直送の新鮮な魚を使った十貫のお寿司を、正一さんの思いを感じながら、ひとつひとつ、じっくりと味わいました。

当店は10数年前から年7回、二流の落語家を招いて「壽し鐵寄席」を開催し、大好評です。次回は3月28日(月)19時、柳家三三独演会で食事付8千円。