

# 握りの完成形 中とろ

赤身とトロの部分両方が入り混じるところを中とろと呼びます。腹側から背中側の外側まで中とろとなるのが脂の乗った本まぐろならぬらでは、赤身の程よい酸味とトロの濃厚な脂が相まって奥深い味わいに、握りにもうってつけの部位です。



一番人気 中とろ



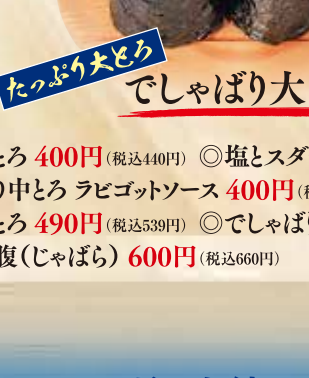
とろユッケ



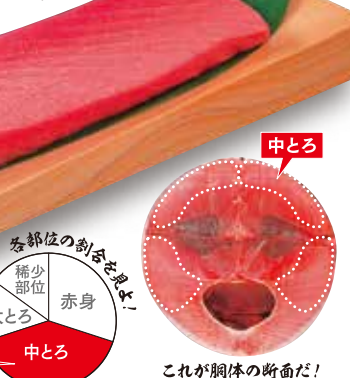
炙り中とろ ラビゴットソース



なめらか食感 蛇腹(じゃばら)



たっぷり大とろ



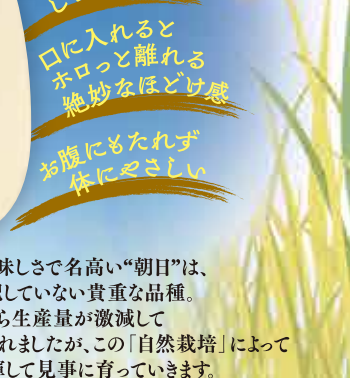
中とろ



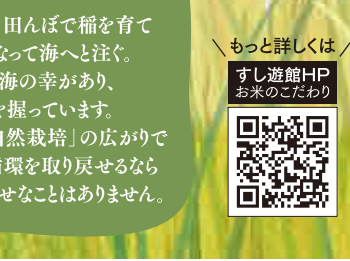
大とろ



大とろ



大とろ

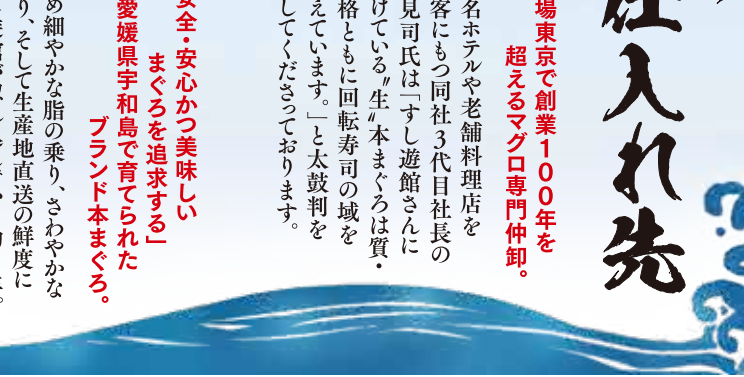


大とろ

# 生本まぐろ

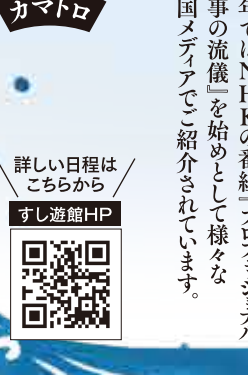
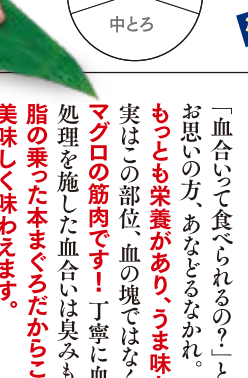
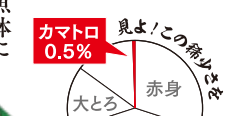
「二本の魚体からたくさん部位が味わえる」それが、本まぐろの醍醐味。今回は一本買いたからといって、提供できる。本まぐろの各部位を詳しく紹介！ここで紹介するネタ以外でもまだまだたくさん商品があります。それはお店へ来てのお楽しみ。...。どうぞ、すし遊館の「完全・生」本まぐろを余すことなく存分に堪能ください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

# 解体



# 0.5%の奇跡 カマトロ

カマ裏にあるほんの僅かな身。本の魚体に占める割合は0.5%と超稀少。脂の乗り、うま味、食感の全てを最高レベルに兼ね備えたマスターオブ本まぐろ。

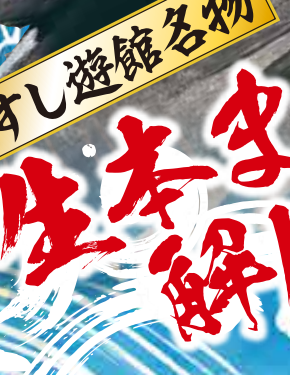


# 生本まぐろの味を味わって



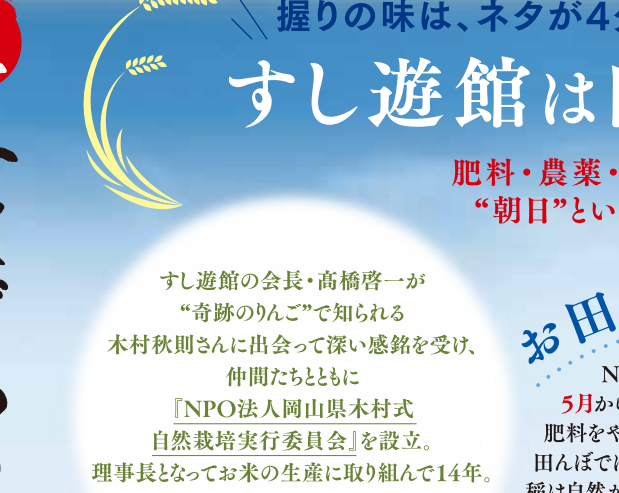
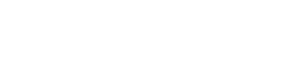
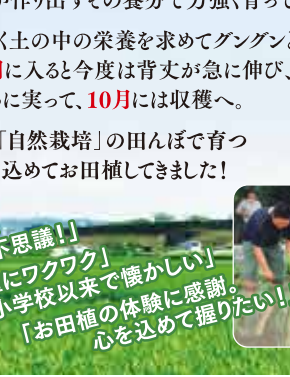
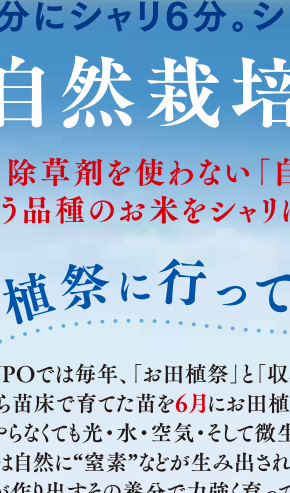
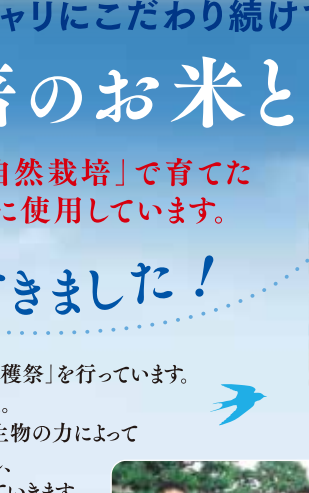
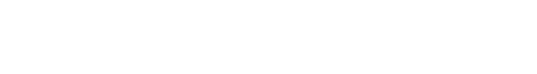
# 生本まぐろの味を味わって

本まぐろなら食べられる部位がたくさん。様々な部位を使用した商品があることも、



# 至福のひととき 大とろ

何と言っても大とろです。溢れ出るほどの脂から感じられる極上のうま味が食べる人を魅了します。「生の本まぐろの大とろを味わう」これを贅沢と言わず何を言いません。



上品でほんの甘み粒が大きくしっとり、口に入れるとホロッと離れる絶妙なほどけお腹にもたれず体にやさしい。自然栽培の朝日が醸し出す美味しさ

知る人ぞ知る美味しさで名高い「朝日」は、一度も人工交配していない貴重な品種。栽培の難しさから生産量が激減して「幻の米」といわれたが、この「自然栽培」によって本来の力を発揮して見事に育っています。

田んぼと海からの恵みを握る。山からの水は川となり、田んぼで水を育て再び川や地下水となって海へと注ぐ。そこにはたぐいさんの海の幸があり、私たちはお寿司を握っています。生態系を復活させる「自然栽培」の広がりで再び陸と海の豊かな循環を取り戻せるなら、寿司屋としてこんなに幸せなことはない。

# 握りの味は、ネタが4分にシャリ6分。シャリにこだわり続けて48年。すし遊館は自然栽培のお米とともに

肥料・農薬・除草剤を使わない「自然栽培」で育てた「朝日」という品種のお米をシャリに使用しています。

すし遊館の会長・高橋啓一が「奇跡のりんご」で知られる本村秋則さんに出会って深い感銘を受け、仲間たちとともに「NPO法人岡山県本村式自然栽培実行委員会」を設立。理事長となってお米の生産に取り組んで14年、100戸以上の農家の皆様が愛情深くお米を生産して下さっています。

お田植祭に行ってきました！ NPOでは毎年、「お田植祭」と「収穫祭」を行っています。5月から苗床で育てた苗を6月にお田植。肥料をやらなくても光・水・空気そして微生物の力によって田んぼでは自然に「窒素」などが生み出され、稲は自然が作り出すその養分で力強く育っていきます。まずは、しばらく土の中の栄養を求めてグングンと根が張って、9月に入ると今度は背丈が急に伸び、稲穂が出てたわわに実って、10月には収穫へ。豊かな生態系が広がる「自然栽培」の田んぼで育つ「朝日」に想いを馳せ、感謝を込めてお田植してきました！

「肥料や農薬なしで、お米が実る。自然って不思議！」 「初めてのお田植にワクワク」「小学校以来で懐かしい」「お田植の体験に感謝！心を込めて握りたい！」

# 生本まぐろの2大仕入れ先

本場東京で創業100年を越えるマグロ専門店。有名ホテルや老舗料理店を顧客にもつ同社3代目社長の「大見司氏」は「すし遊館」さんに「届けている生本まぐろは質、価格ともに回転寿司の域を越えています」と大鼓判を押して下さっています。

「安全・安心かつ美味しいまぐろを追求する」愛媛県宇和島で育てられたブランド本まぐろ。きめ細やかな脂の乗り、さわやかな香り、そして生産地直送の鮮度ですし遊館が惚れ込んで約8年。近年ではNHKの番組「プロマシヤル」の仕事の流儀」を始めとして様々な全国メディアで紹介されています。

すし遊館の会長・高橋啓一が「奇跡のりんご」で知られる本村秋則さんに出会って深い感銘を受け、仲間たちとともに「NPO法人岡山県本村式自然栽培実行委員会」を設立。理事長となってお米の生産に取り組んで14年、100戸以上の農家の皆様が愛情深くお米を生産して下さっています。

使用するのは「だてまぐろ」のみ。ほほ肉、脳天などの稀少部位も味わえる。ほほ肉、脳天など美味しい食のエンタテイメント！見て楽しい、食べて美味しい。

すし遊館各物。生本まぐろの解体ショー。随時開催中！

詳しい日程はこちら。すし遊館HP。QRコード。

すし遊館HP。QRコード。