

握りの味は、ネタが4分にシャリ6分

すし遊館創業四十五年の真髄

うまいシャリを求めて

「シャリは人肌に限る」かの有名なすきやばし次郎の店主小野二郎氏の言葉です。口の中ではらりとほどけ、すっと喉元をとおる。これがうまい握り。そのために人肌程度の温かいシャリによる手握りは欠かせません。すし遊館では創業以来、手振りによるお寿司を貫いています。



人肌程度の温かいシャリであること
高温のガス釜でふくらりと炊き上げ、すぐに酢を合わせることで、すぐに酢を合わせることで、高温のガス釜でふくらりと炊き上げ、すぐに酢を合わせることで、

人にしか出せない味がある
毎日お店で炊くシャリ
温かい人肌のシャリをお客様に提供できるような時間を計算しながら毎日数回お店で炊き上げ、炊き上がるとすぐに合わせ酢を回し、全体をならしながら人肌程度の約37℃まで温度を下げお櫃で保管します。シャリ炊きも機械化が進む中、「人の手にしか出せない味があること」を確信して、すし遊館では創業以来お店で炊飯し酢を合わせシャリを炊いています。



米本来の甘みを引き出す「純米酢」
使用するお酢はオリジナル無添加の純米酢。さらにすし遊館では健康に配慮して、合わせ酢に配合する砂糖の分量を年々減らしている。素材に自信があるからこその計らいです。

「朝日」は歴史ある貴重な品種。魅力にあふれたお米です。
脂の乗った硬質米であること
「幻の米」といわれる「朝日米」

朝日米

岡山県が育む銘品種

「朝日」は貴重な先祖さま!
●日本に残る唯一の「旭」系。(昔からお米は西の「旭」、東の「龍ノ尾」と言われた)
●人工交配していない。
●コシヒカリやササニシキ等ほとんどの後継種のご先祖。

賞賛!
●お米を知り尽くしたプロの料理人たちが指名する逸品。

“幻の米”朝日と自然栽培の素晴らしいマッチング!

「朝日」は稲の背丈が伸びやすいため倒伏しやすく、米粒が大きいため落穂(おちほ)しやすい。手間暇かかるお米ゆえに効率化・機械化が進むにつれ生産者が激減して「幻の米」と呼ばれるようになった。けれど「木村式自然栽培」なら稲の根が養分を求めて見事に張ってたくましく育つので、それらの問題を解決できるのです。

お寿司との相性が抜群!

- 結りは少なく一粒一粒の歯ごたえあり。
- 美しい艶、ほのかな甘みと奥ゆかしい旨味。
- お寿司のネタを引き立てる上品な味わい。

健康的!
●お腹にもたれず、体にやさしい。
- アレルギーの抑制効果も。

生本まぐろだけじゃない! すし遊館の底力、お見せします

～握りを輝かせる、こだわりの数々～

その地、その時期(とき)の旬を握る
これが寿司屋の醍醐味!
郷土 瀬戸内の春を告げる
新鮮な魚介たちをご用意しました。

瀬戸の角なしサザエ
瀬戸内の穏やかな潮流で育ったサザエは角(つ)がなく、磯の香りが豊か。産卵前の春になると香りも増し美味しくなります。
350円 (税込385円) ~ 490円 (税込539円)

かわはぎ
一般的に冬が旬と言われるかわはぎも瀬戸内海では春が旬。実は瀬戸内はかわはぎの一大産地。
350円 (税込385円)

たけのこ天ぷら
最も季節を感じられる春野菜。食物繊維も豊富で栄養満点!
190円 (税込209円)

瀬戸内天然桜鯛
桜の花が咲くころ産卵のため瀬戸内海へ、雌の体は美しい桜色に変化し、雄の体には桜の花びらのような斑点が現れます。
240円~300円 (税込264円~330円)

瀬戸の春告げサヨリ
光輝く銀色の魚体。群れをなして海面を飛び跳ねる様になると瀬戸内海に春が訪れます。
240円~300円 (税込264円~330円)

こち
意外と知られていない白身の高級魚の代表格。春になると産卵のため瀬戸内海へやってきます。
300円~400円 (税込330円~440円)

日替わり旬の瀬戸内り鮮盛り
瀬戸内で漁れた旬の食材をたくさん味わえます!内容はその日入荷したおすすめの日替わりで。
600円~1,000円 (税込660~1,100円)

のれそれ(べらた)
350円 (税込385円)

瀬戸の春さわら
産卵のため春になると太平洋から瀬戸内海へ、瀬戸内の春を告げる代表的な魚であり、古くから愛され守られる郷土の宝。
240円~350円 (税込264円~385円)

黄にら
岡山県の名産を各産地でもご用意しました。シャキシャキとした食感と独特の香りが魅力。
240円 (税込264円)

どっさり生わかめ汁
冬に吹いたワカメは春になると旬を迎え漁の最盛期へ。奇跡の味噌で味わって。
240円 (税込264円)

申いか(ハリイカ・スミイカ)
夏前に生まれたい新イカは春になると産卵のため瀬戸内の沿岸へ、漁は最盛期を迎え、そして短い一生を終えます。自然の恵みに感謝。
240円~350円 (税込264円~385円)

職人小肌
こだわりの味、決め手でもある繊細な塩加減。仕入れは日本有数の漁場 佐賀県からの漁師直送をメインに、瀬戸内海産、東京豊洲市場からの直送仕入れにもこだわります。
350円 (税込385円)

とらふぐ
とらふぐの聖地“南風泊市場”にお仕入れ。全国からファンが押し寄せ、唐戸店人気No.1のネタです。
490円 (税込539円)

釜揚げしらす
釜揚げ、しらす干し、ちりめんなど様々なちりで広島県で古くから愛される郷土の味。6月には漁が解禁となり新鮮な生しらすも。
240円 (税込264円)

香川県民は知っている「幻の隠れフグ」
甘みの強い味わいはとらふぐにも匹敵するほど。
300円 (税込330円)

大人のかんぴょう揚げ
こだわりの国産かんぴょうを2日間に渡る仕込みで、自社にて濃厚な味になるよう炊いています。わさびを利かしたかんぴょうを漬いたのが、江戸前流の粋なお寿司の食べ方。
240円 (税込264円)

ままかりの酢漬け
岡山流握りは“小肌”ではなく“ままかり”を。「隣の家からママ(飯)を借るほど旨い」が語源。
190円~240円 (税込209円~264円)

瀬戸の天然桜鯛
桜の花が咲くころ産卵のため瀬戸内海へ、雌の体は美しい桜色に変化し、雄の体には桜の花びらのような斑点が現れます。
240円~300円 (税込264円~330円)

香川県民は知っている「幻の隠れフグ」
甘みの強い味わいはとらふぐにも匹敵するほど。
300円 (税込330円)

すし遊館では「木村式自然栽培」の朝日米を使用しています。

肥料・農薬・除草剤を使用しない 生命力ゆたかな「木村式自然栽培」

～究極の安全・安心と上質な美味しさ～

大自然の生態系とその仕組みを活かすと、稲に必要な栄養分は自然がつくってくれます。人間はよく観察し、工夫して、植物と土が本来の力を存分に発揮できるようお手伝いするのが「木村式自然栽培」です。

約13年前、すし遊館の会長・高橋啓一は「奇跡のリング」で知られる木村秋則さんに出会って深い感銘を受け、仲間と共に「NPO法人岡山県木村式自然栽培実行委員会」を設立して理事長となりました。木村さんの直接ご指導のもと農家の皆様から愛情深くお米を生産して下さっています。今、このNPOの取り組みは日本の先駆者として大きな注目を集めています。

すし遊館は、「食の安全・安心、地球環境の保全、持続可能な農業を通じて社会の発展に寄与する」という理念に賛同して、NPOの最初の支援企業となって以来「木村式自然栽培」と共に歩んでいます。

NPOに賛同する仲間たちが作りあげた「奇跡」のお味噌とお酒は、いずれも逸品。どうぞ、すし遊館で「木村式自然栽培」ならではの素晴らしい味をお堪能ください。

「純米吟醸 雄町」パリの世界的コンクールでも「TOP OF THE BEST 日本酒」を獲得!

奇跡のお酒

「奇跡のお酒」は木村式自然栽培の雄町米を使用。あまたの賞に輝く菊池酒造。未来に伝える美酒を探索してやまない蔵にはモーターの心地よい音楽がみちみちしています。倉敷管弦楽団の常任指揮者である蔵元 杜氏ならではの。芳醇な香りとふくやかな味わいのこのお酒は女性たちにも大変な人気。

ついで飲み過ぎても不思議と翌朝に残らず体にやさしいのは「木村式自然栽培」ならでは。

一合 620円 (税込682円) ※店内飲食のみとなります。

体に染み入る究極のお味噌!

奇跡の味噌

奇跡の味噌は木村式自然栽培の朝日米と大豆を使用。吉野杉木桶仕込み、味噌蔵を備え炭で覆い、すべての醸造工程で電子イオン水を使用するというようなみ越本店の徹底ぶり!マイナスイオンに満ちた環境での発酵・熟成は格別。すし遊館のお味噌汁はすべて奇跡の味噌を使用しています。

お味噌汁が大大好きになった! というお子様たちも、わかっては、さすがです。

名物 魚のあら汁 240円 (税込264円)

奇跡の味噌 (750g) 1,800円 (税込1,944円)

「朝日」は稲の背丈が伸びやすいため倒伏しやすく、米粒が大きいため落穂(おちほ)しやすい。手間暇かかるお米ゆえに効率化・機械化が進むにつれ生産者が激減して「幻の米」と呼ばれるようになった。けれど「木村式自然栽培」なら稲の根が養分を求めて見事に張ってたくましく育つので、それらの問題を解決できるのです。

お寿司との相性が抜群!

●結りは少なく一粒一粒の歯ごたえあり。

●美しい艶、ほのかな甘みと奥ゆかしい旨味。

●お寿司のネタを引き立てる上品な味わい。

健康的!

●お腹にもたれず、体にやさしい。

●アレルギーの抑制効果も。

これが、すし遊館のおもてなし「新鮮な魚介を手仕込みする」

80キロ前後の生本まぐろ解体ショー

すし遊館HP

すし遊館HP

市場直送!新鮮魚介

すし遊館の鮮魚はその地方の市場より直送でお店に仕入れ職人がさばっています。地域や旬で変わるネタ、時には東京豊洲市場に鳥取県境港や高知県宿毛などからも直送しています。季節ごと、地域ごとにネタが変わる、これがすし遊館、いえ寿司屋の醍醐味なんです。

キラリと光る職人の腕

「握りを感じるのって大変そうですね」とよく聞かれます。いえいえ、実は握りよりも「ネタ切りの方が難しいのです。魚の種類や部位、さらには鮮度によって切り方も変わってきます。入前にネタが切れるようになると、少なからず5年はかかります。さらに熟練になると切ったネタが光り輝きます。絶妙な力加減で包丁を入れると細胞が活きてくるんです。実は奥が深い、それがネタ切りなんです。」

ひと手間かける

これが江戸前握りの流儀

こだわりの味、決め手でもある繊細な塩加減。仕入れは日本有数の漁場 佐賀県からの漁師直送をメインに、瀬戸内海産、東京豊洲市場からの直送仕入れにもこだわります。

すし遊館HP

すし遊館HP