

# しずおか 味な店

地産地消



富士(特上寿司)2700円(税込)。前列左から、ズワイガニ入りタマゴ、エビ、ウニ、イクラ、生シラス、大トロ、ヒラメ、中トロ、イカ、すき身・かつば巻き。特製五目ちらし3780円(税込)。※ランチは、茶碗蒸し、ミニサラダ、味噌汁、フルーツ付き。

## 吉野鮎



親方 大塩一義氏

【メニュー】さくら1080円。つばき1620円。変わりずし1836円。大名弁当2700円。会席・宴会コース4320円～。地酒800円～。価格は税込。

【営業時間】昼:11時~14時。夜:17時~22時。月曜定休。

【施設】カウンター14席。小上がり6名×2。座敷3部屋(椅子席。通して45名まで)。駐車場25台。

【所在地】静岡市葵区川合2-1-17  
TEL 054-261-9830

<http://yoshinosushi.eshizuoka.jp/>

## 千代田 吉野鮎

笑顔あふれる活気ある店で、  
絶品の寿司の数々を堪能する

「千代田吉野鮎」は、北街道を清水方面へ進み、上土交番の交差点を左折すると右側にあります。店は間口が広く、「味人心」と書かれた提灯を見ながら暖簾をくぐると、木曾ヒノキの美しい一枚カウンターが眼の前に広がります。

大塩一義さんは子供の頃から寿司が大好きで、小学校6年生から夏・冬・春の休みに姉が嫁いだ三島の魚屋へ行き、魚のさばき方を覚えました。静岡商業高校に通学しながら伝馬町の「吉野鮎」で修業し、昭和47年、23歳の時に実家のある川合で独立。昭和63年から現在地に店を構え、今年で45周年を迎えました。

大塩さんは毎朝6時に中央卸売市場に出かけ、仲卸業者16社をまわり、魚の顔と体を見て一番良い魚を仕入れま

す。寿司ネタは白身魚を中心に80種類以上に及びます。米は契約農家から。おいしい水は当店の井戸からくみ上げています。

イクラのプチットとした歯ごたえ。ウニの上品な甘み。舌の上で溶ける大トロ。特製五目ちらしのご飯は、ヤリイカのゲソ、干瓢、錦糸卵、鰻、海苔を特製のタレでからめたもの。

法事や宴会には、寿司に加えて、日本料理全般やステーキが食べられるコースを用意。茶懐石料理店で修業した二代目の友一さんやベテランの職人さんが腕をふるいます。

「毎日が楽しい。常連のお客様の期待に沿う形で、今日もおいしい料理を提供したい」と調理場に立つ大塩さんは元気がいいです。