



1貫80円～。日本酒は紀州黒潮吟醸酒 車坂や奈良 特選純米酒 白露垂珠など、和食に合うすっきり系で少し辛めの地酒が用意されている。(グラス480円)



1月に19年目を迎える夫婦で切り盛りする寿司店。大将が当日に欲しいものを決めて仕入れに行き、鮮魚が、大将好みという大ぶりのネタとなって握られる。一品料理が豊富で酒好きの常連客が

旨い魚をアテにゆつくりと味わいたい



いろいろな種類を少しずつ味わえるお造り盛り合わせ(1人前980円～)。好みや本日のおすすめなど気軽に相談してみてください。1月には脂が乗って美味しい五島のドラゴンサイズの太刀魚や、大粒の白子が味わえる。 ※全て税別

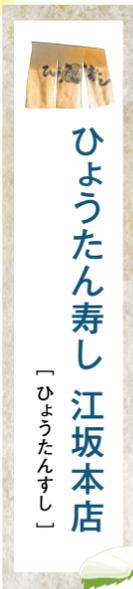


吹田市昭和町7-2
営/17時～23時(L.O.22時半)
※ネタがなくなり次第終了
木曜定休 ※12/31～1/3休み
☎06-6317-3311



板前がカウンターに数名並ぶ活気のあるすし店。にぎりは少し甘めのシャリに大ぶりのネタ。ボリュームがありコストパフォーマンスが高く人気だ。冬は本店のみで味わえる、活ふぐを皮付きのままぶつ切りにして白菜をポン酢で和えた「てつぶつ」のほか、のどぐろなどの煮付けも人気おすすめ。

気軽に通いやすい職人技が光る味



ボリュームがあって人気のおすすめ造り9種盛り(1人前2,000円) ※写真は2人前。キンキヤのどぐろ、ガシラ、毛ガニなどを使った一品料理も豊富。酒は純米吟醸 喜多屋など、おすすめの日本酒や焼酎を揃える。 ※全て税別



吹田市江の木町2-33-3 梓ビル1F
営/11時半～14時、16時半～翌1時(L.O.24時半)
定休日なし ※12/31・1/1休み
☎06-6330-5577
<http://www.hiyoutanzushi.com/>



箸を使った食べ方

すしの中ほどあたりを箸ではさみ、横に寝かせるようにして持ち上げる。ネタが下になるようにして、先の方に少しだけ醤油をつける。



奥深いすしの世界。すしの基本のことを、全国すし商生活衛生同業組合連合会に教えてもらいました。

すしのおいしい食べ方

すしの食べ方に作法はないが、おいしい食べ方があるという。まず、悩むのが手で食べるか、箸で食べるかということが挙げられる。握りずしは誕生した頃の屋台では、客は立ったまま手でつまんで食べるのが普通だったという。それが時代を経てカウンターでも着席し、箸を使って食べるようになったのだ。すし飯がこぼれず、醤油につけやすいといった食べやすさからいうと、手で食べるほうが本来は適している。ただし、食べる前に手をよく洗ってからのたいて。握りずしの場合、ネタとシャリを別々に食べたり、醤油のつけ過ぎは避けよう。

知っておきたい
すしの基本

