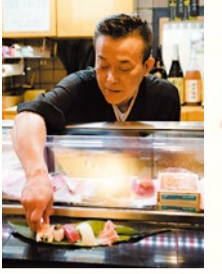
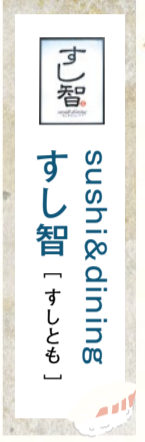




秋鹿 限定五千本 秋出し 純米吟醸 能勢 厳寒仕込み(一合700円)は季節限定。ミニてっちり鍋(1人前1,300円)など寒い日はミニ鍋も人気。 ※全て税別



1皿200円～。写真はいか、まぐろ、ヒラメのチリにぎり、えび、しまあじ。



気軽に家族で楽しめる  
寿司ダイニング

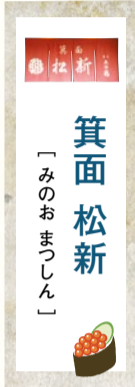
落ち着いた雰囲気味わえる  
カウンターをはじめ、ゆったりとした座敷、テーブル席と店内も広く、家族や女性にも居酒屋感覚で気軽に楽しめる。おまかせ12貫2300円、20貫3200円などコスパが良く、数人で取り分けるのもOK。また、こだわりの地酒も多く取り揃えているのも酒好きには嬉しいところ。



吹田市檜切山18-8  
営/17時～24時(L.O.23時半)  
水曜定休(祝祭日を除く)  
※12/26は営業、12/31～1/2休み  
※土日祝は予約ベター  
☎06-6878-2424

地元で愛され続ける住宅街に佇む老舗店

もうすぐ創業40年を迎える箕面の老舗店。旬ものや鮮度を大事にし、魚選びに大将の長年の目利きが光る。貝柱などの焼き物は、ゆつくり時間をかけて結晶させた伯方の大粒の塩でいただく。カ



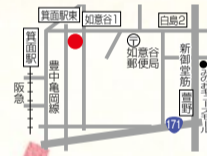
リットとした歯ごたえが良くアクセントとなつて、素材を引き立ててくれる。またおしぼりは今治タオルで出すなど、伯方島出身の大将ならではの地元愛が光る。



人気の白魚の唐揚げ(800円)は、サクサクに揚げられたほど良い塩加減の白魚に、シンプルにレモンをかけてサッパリと。純米吟醸酒 貴仙寿(小瓶900円)のほか、にぎりや一品に合うこだわりの焼酎も揃う。



1貫150円～。盛り合わせ1人前(2,000円)。 ※全て税別

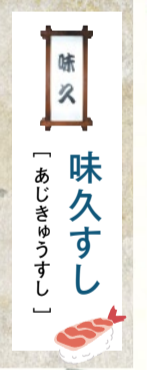


箕面市箕面4-2-23  
営/11時～14時、17時～22時  
水曜定休 ※1/1休み  
☎072-723-6736



コリコリ食感がくせになる赤なまこ(600円)や鱈の白子ぼんず(800円)、香箱セコガニ(1,500円)が美味しい季節に。地酒は生酛純米 香住鶴(1本1,000円)や土佐鶴(小瓶700円)など。

常連客は地元から遠方まで  
空港近くの老舗店



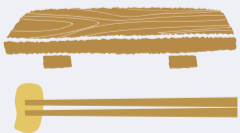
空港近くで遠方からの客も多い創業36年の老舗店。にぎりは口の中に入れるとシャリがうまうまになるように、空気を含ませているためやわらかめ。気さくな大将の人柄がにぎりに映し出されたかのように、ほっと息つける。冬には毎年楽しみにしている常連客がいるほど、ぼつてりして美味しい北海道 仙鳳趾産の牡蠣や、淡路のヒラメなどが入ってくる。



豊中市堂池西町1-25-12  
営/17時～23時  
水曜定休 ※12/31～1/2休み  
☎06-6841-2397



1貫ずつの注文も気軽に。写真は上にぎり(2,300円) ※全て税別



全国すし商生活衛生同業組合連合会では、すしの豊かな食文化を多くの消費者に知ってもらうために、情報を発信しています。

全国すし商生活衛生同業組合連合会webサイト  
<http://sushi-all-japan.com>

すしを食べる順序

すしを食べる順序も特に決まりはない。好きなものから自由に食べていいが、自身などの淡白なネタから食べ始めて味の濃いネタに移っていき、最後にかっぱ巻などのさっぱりとした巻ものにするという流れが、すしの味わいが一番増すという。



醤油がつけにくいすしの場合

ウニやいくらなどの重巻巻き、アジのような生姜やネギなどの薬味が乗ったすしは、そのままでは醤油がつけにくいもの。こうしたすしの場合は、ガリを少しつまんで醤油をつけ、このガリを刷毛代わりにしてネタの上に醤油をつけて食べる方法もある。



手でつまむ食べ方

おしぼりで手をよく拭いてから、親指、人差し指、中指を使ってすしを軽くつまみ、横に寝かせる。ネタが下になるようにして、先のほうに少しだけ醤油をつける。

