粕酢と塩が利いた庶民の味

大川握り　1,900円

店主・星名清明さんが再現する“江戸のすし”は、かつて大川（今の隅田川）界隈で広まったとされる庶民の味わい。「保存性を高めるために粕酢と天然塩を利かせたシャリと、酢でしめる、炙る、煮るなどして味付けしたネタは江戸っ子好み。しょうゆは付けずにそのままどうぞ」と星名さん。「大川握り」は土・日・月曜、1日15食限定です。

「初代から伝わるタレを絡めたアナゴが自慢」と3代目の清明さん

やよい鮨（ずし）

江東区森下3-2-10
☎03-3631-0591
森下駅A6出口から徒歩5分

くわしくはコチラ

［ことみせくーぽん］
17時以降、ファーストドリンク1杯サービス（指定メニュー内に限ります）＊ご宴会は除きます　特典日：月曜、水～金曜

いざ行かん、江戸前ぐるめ

江戸時代、江東区の南方は深川浦と呼ばれた漁場。江戸前で獲れた魚介を使った「江戸前すし」「深川めし」が誕生しました。

江戸前と鮮魚のいいとこ取り

特上寿司　3,300円

こちらの「特上寿司」は、煮アナゴ、漬けマグロなど、ひと手間加えたネタに、隣接した豊洲市場から仕入れる旬の天然鮮魚も楽しめるぜいたくな内容。「5年以上熟成させた粕酢を使った赤シャリは、天然魚の繊細なうま味を引き立てます」と、店長の柏渕弘さん。味わいまろやかなシャリと、上質なネタが織りなす至福の味をどうぞ。

つきぢ神楽寿司（かぐらずし） 豊洲場外店（とよすじょうがいてん）

江東区豊洲6-3-12
江戸前場下町
☎03-6228-2348
市場前駅から徒歩3分

くわしくはコチラ

［ことみせくーぽん］
季節限定「旬握り」をご注文の方、お好きなネタ一貫プレゼント　特典日：毎営業日

「つきぢ神楽寿司」本店の味を気軽に楽しめるカジュアルな雰囲気

すし三ツ木（みつぎ）

江東区富岡1-13-13
☎03-3641-2863
門前仲町駅1出口から徒歩1分

［ことみせくーぽん］
お通し一品サービス
特典日：毎営業日（17:00～）

くわしくはコチラ

江戸の味をそのままに

正調 江戸前にぎり寿司　2,200円

握りずし発祥の地とされる深川界隈。江戸時代の文献を基に店主・三ツ木新吉さんが握るすしには、酢じめやしょうゆ漬けなどのひと手間かけたネタが光ります。「江戸の前海（東京湾）で獲れた魚ばかりとはいかないけれどね。仕込みから笹切りまで、江戸のすし職人の心意気が詰まってらぁ」と三ツ木さん。来店の際は事前予約がおすすめです。

店主は江戸の心と技を今に伝える、正統派のすし職人

江戸前のこだわり

「化粧切り」とも言われ、すし店と客のつながりを示す飾り。笹を使うことで、ネタの味移りや腐敗を抑える効果も

50gほどのすし飯はたわら型に握る。ネタはしょうゆ漬け、酢じめ、砂糖しょうゆ煮など、必ずひと手間かける

米は江戸時代のすし職人が好んで使った「関取米」を使用。合わせ酢は粕酢と天然塩のみ、砂糖は使わない

江戸前すしのトリビア

新大橋に大名が通う「松が鮓（すし）」

深川安宅町（新大橋一丁目）には江戸を代表する高級店「松が鮓」がありました。一方、庶民は屋台で出される特大の握りずしを今のファストフード感覚で食べていたといわれています。

掲載情報は令和4年4月15日時点のものです。最新の情報は各店にお問い合わせください。