

# 金沢寿司割烹 魚匠庵の 自慢のさば棒寿司

1,274円



ほんのり炙った鯖の脂がとろけて美味。

七尾港で水揚げされる鮮度の高い魚介を堪能できる同店。三角形の姿がユニークな鯖寿司が高い人気を得ている。活きのいい、厚み充分の能登鯖を選び、下ごしらえには能登塩をブレンドした塩のほか、米酢と黒酢、レモン汁などで締めるのが同店流。脂がよくのる皮目の表面を程よく炙って香ばしく仕上げる。特筆すべきは、シヤリと鯖の間に挟まれたマスタード。さらなる豊かな風味を引き上げ、食欲がなおも刺激される。



金沢市駅西新町3-13-7 ☎(076)231-1144  
営/11:30~15:00(14:30L.O.),17:30~22:30(22:00L.O.)  
休/なし 席/100席 P/あり  
【購入方法】店頭販売のみ。

## おいしさの秘密

鯖の酢締めには、地元産の米酢に少量の黒酢と、レモン汁を合わせる。魚の生臭さを取り去り、まるやかな風味とコクを生み出す。

## おいも食べたがため

少し時間を置くと、しめ鯖がよりマイルドになる。味わいの変化もまた楽しい。

石川県産を中心にブレンドした米を用い、姉妹店の「金沢まいもん寿司」と共通のオリジナル配合の調味で酢飯を仕込む。仕上げに板昆布を重ねた関西風の棒寿司は、店内でいただくメニューだが、テイクアウトも可能。