

にぎり鮓 黒伊佐錦

江戸前
あたぼう鮓
(東京・荒木町)

甘味が豊かな
黒伊佐錦と、
江戸前鮓の
相性は抜群です!
と、店主の
藤川大輔さん

旨い肴に、
いつもの焼酎。
これぞ鹿児島味の
黒伊佐錦

黒伊佐錦は
黒麹特有の濃厚な香りと芋の甘味が特長。
最古の「焼酎」の記録が残る伊佐市が生んだ、
鹿児島の定番焼酎です。

大口酒造株式会社
〒895-2506 鹿児島県伊佐市大口原田643
☎0120-86-9613
<http://www.isanishiki.com/>

飲酒は20歳を過ぎてから。
飲酒運転は法律で禁止されています。



あ たぼうとは、「あたりまえだ、べらぼうめ」をつづめた「あたりまえ」という意味の江戸の俗語です。
江戸前鮓の、昔からあるあたりまえの仕事あたりまえにきちんとする。

しかし、それ以上のことは一切やらずに、誰もが自分のお金で食べられる鮓を出す。これが「あたぼう鮓」です。昭和の風情が残る荒木町に店を構えて4年半になります。

小肌260円、平目310円、本鮓中トロ400円。すべて天然物です。本物の江戸前鮓ですから、酢飯は甘味を抑えて酢を立たせ、魚介の旨味を最大限に引き出す。この酢飯に、黒伊佐

錦ならではの甘味がよく合います。昔は、鮓屋のカウンターで飲めるようになったら一人前と言われたものです。これが鮓屋の文化です。この継承を目指しています。
(談)

◎江戸前 あたぼう鮓
東京都新宿区荒木町9 ☎03-6380-4990 営/18時~翌3時
(L.O.翌2時30分)日祝は~22時
休/月曜 東京メトロ「四谷三丁目駅」より4分、都営新宿線「曙橋駅」より6分。※カウンター18席、全34席。ベビーカーも車椅子も入れます。