



大黒屋寿司店

～おやしからのご挨拶～

こんにちは！大黒屋寿司店のおやしです。この度はお客様と、大黒屋寿司店とのご縁をいただき有難く心より御礼申し上げます。美味しく召し上がって頂くためにおやしからのお願いです。
冷蔵されたお寿司はお召し上がりの1時間前より常温に戻して頂くと柔らかく美味しくございます。冬季は冷蔵庫に入れなくて夏季は冷蔵庫にて保管を。気温は20℃がホーダーラインです。
到着日を一番の食べ頃として丹精込めて心を込めて一つひとつ手作りしています。お客様の目と舌でお確かめ下さい。



◆ます寿司(10ヶ入)◆



◆さば寿司(10ヶ入)◆

～焼きさば寿司～

魚津伝統の郷土寿司である「押し寿司」を焼きさば仕上げたものです。押し寿司は、魚津では昔からお祭り・お正月などに焼きさばを具にして、お母さんが腕をふるってこしらえてくれました。郷土の味をいつでも大切にしたい…そんな思いとこだわりが込められています。



◆焼きさば寿司(10ヶ入)◆

～おやじの内緒話～

手割り寿司の開発秘話を…ある日大工さんが出張に行く為ます寿司をお買い上げ下さいました。プラスチックナイフで切ろうとしたところ、うまく切れなかった…「もっと簡単に切れる食べやすい方法はないのか？」おやしに考えれと…。そこで握って入れたところ包丁要らずで手で割って一つずつ食べられ美味しさ抜群。魚の鮮度・脂ののり方・大きさ等日々バラバラです。温度や湿度、その日の気候に合せおやじの熟練・目利き・第六感で作っております。

～かに寿司～

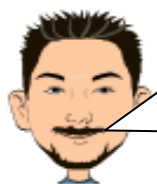
寿司ネタの王道、かに寿司が満を持してついに手割寿司に登場しました。上質で甘味たっぷりシューシーな富山湾の紅スワイガニの棒肉と濃厚なバラ身を寿司屋風に贅沢に使いました。お客様から熱烈なご要望も頂き、おやしがどうしても作りたいかった志向の一品です。笹を開いた瞬間に心が華やぐ手割かに寿司をご進物、晴れの日の演出等にいかがでしょうか。



◆かに寿司(10ヶ入)◆



◆かに寿司(12ヶ入)◆



おやしの話はまだまだ続きまーす。

裏面へどうぞ

殺菌・防腐効果がある笹で包んだ手割寿司の容器は木のワッパ。上下に2本ずつ青竹を渡しゴムで締め圧力をかけます。長時間の保存が可能になり余分な湿気を吸収しながらも適度な湿り気を保ち、寿司の乾燥を防いでくれます。





大黒屋寿司店

お料理は目で楽しみ、器で楽しみ、舌で楽しむといいますがます寿司もまさにその通り。富山を代表する名物・駅弁であるます寿司。箱から取り出すと曲げ物の容器が…ゴムをはずし竹の棒を取ると一面笹の葉が…笹をはがすとサクラ色をした鮮やかな肉厚のます寿司が…ますのサクラ色と富山産こしひかりの白と笹の緑のコントラストは目を楽しませてくれます。笹は殺菌・防腐・防臭という重要な役割も果たしています。今では全国的に有名になった容器に入れ竹とゴムで締めることにより一体となり、無類の味わいをお楽しみいただけます。また、さば寿司・焼きさば寿司は、光り物が苦手とおっしゃられる方にもご好評いただいております。富山湾の紅スワイガニをたっぷり使ったかに寿司も新たに始めました。かきの旨みをお楽しみください。富山の味・自然の味を大黒屋寿司店ならではのこだわりで皆様にご提供して参ります。

「手割」とは？ 通常のます寿司はケーキのような形状をしており、同封されているプラスチック製のナイフで切っていただいておりますが、大黒屋寿司店では、お手軽にお召し上がりいただくために、手で一切れずつ割って食べられるように工夫しています。(表面のおやじの内緒話に開発秘話があります)

手割寿司には、カリとお醤油も添えてあります。お寿司の名脇役であるカリ(生姜の甘酢漬け)は清涼感があり食欲が呼びさまされます。また、大黒屋寿司店のお醤油、さりげなく使っていますが実は売ってほしいと言われるほど普通のとは違う美味しいお醤油です。(これ以上は秘密です、ごめんなさい)

「ます寿司も食べたいけどさば寿司も食べたい、焼きさばもいいな!!かにも魅力的!!」
 とのおお客様の声にお応えしてご希望の組合せでのミックスもおつくりしています



◆ 2種ミックス(例) ◆
 (ます・さば各5ヶ入)



◆ 3種ミックス(例) ◆
 (ます・さば・焼きさば各4ヶ入)



◆ 4種ミックス ◆
 (ます・さば・焼きさば・かに各3ヶ入)

2種ミックスは、お好きな組合せで各5ヶ入もしくは各6ヶ入でご準備できます
 3種ミックスは、お好きな組合せで各4ヶ入、4種ミックスは各3ヶ入のみにあります

—お客様の声①—

手割寿司は華やかでホームパーティで是非出したいです。手で手軽に取れて包丁も要らなくてしかも美味しい。広げただけでテーブルの上がぱっと豪華に見えますね。手割寿司と一緒に昆布メ等もパーティの時間に合せて注文でき、いつも好評です。

—お客様の声②—

メジャーになっているます寿司を連想したけど、全然違って別物でした。焼きさば寿司も他で食べたことがないものでした。一つの容器の中に何種類も入っていてお寿司屋さんの商品だけあって素材が良く得をした感じ、贅沢感があります。



ご自宅用にお土産・ご進物に、引き出物やゴルフコンペの商品にご利用、喜んで頂いております。

※地方発送も承ります※

ご希望のお客様には料金表をお送りさせていただきます。

ホームページもご覧ください。

<http://www.nice-tv.jp/~daikoku>
 おやじ 五十井

大黒屋寿司店

富山県魚津市中央通り2-9-16
 TEL・FAX 0765-24-2888
 e-mail daikoku@nice-tv.jp

