

家庭的でお手軽な上にネタ充実 魚を知り尽くした夫婦の寿司店

ご主人は代々料理店の家系で、奥さんのさかえさんは漁師家庭で育った「大の魚好き一家」。一緒に包丁を握る息子さんばかりか、お孫さんたちも「将来はお寿司屋さん!」と目を輝かせます。地魚への思いも深く「小柴のシャコは色が濃くて甘みがあるの」と奥さん。ご主人も「本牧沖のマコガレイやスズキは、身が厚くて繊維がしっかりしておいしいですよ」。かつて周辺は大企業の社宅が多く、往年のなじみ客が家族で訪れる第二の故郷。地元密着型の味わいです。



地元密着型のお寿司屋さん。
奥に小部屋、2階に座敷があります。



奥は刺身盛り合わせ、1.5人前で 2000 円。
手前は並にぎり充実の 950 円です。

「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

江戸前もの海・東京湾、黒潮流れる相模湾、神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷。味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れに来ます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる、魚市場お勧めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。

江戸前もののシャコをはじめ、ウニやハマグリが並ぶ上し 1700 円。



カウンター席に昭和初期の
地元の見取り図発見。
賑やかな商店街だったとか



あけの寿し (あけのずし) ☎ 045-581-2363
営/11時~23時 休/月 (月曜日が祝日の場合は翌日)
交通/ JR 鶴見駅西口から徒歩約 17 分。
〒230-0012 横浜市鶴見区下末吉 1-13-1



鈴木政明さんとさかえさん夫妻。
仲良く店を切り盛りします。



特典クーポン券
あけの寿し
小鉢サービス
1枚につき人数分

平成29年12月まで有効。

PRESENT