

割烹 宮古寿司本店

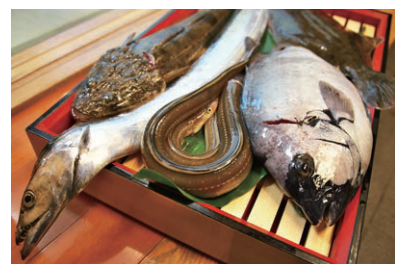
相模湾も東京湾も車で15分
地魚のおいしさを際立たせる店

海こそ見えませんが地魚料理
が得意な店です。「漁師さんや
釣り客がきてくれます」とベ
テラン板前の廣田耕二さん。
何しろ魚に詳しい。獲れたて
の白身は歯応えを楽しむうす
造り。

本日のうす造りはマゴチと
マコガレイ（時価）。
にぎり寿司にはイシダイや
タチウオの炙りも（1貫 300 円位）
焼き穴子も人気です（1500 円）



毎日の魚を見て料理法を決める
30 年来のベテラン廣田耕二さん。



毎朝新鮮な魚介が届くと、
ていねいにさばいて寿司種に。

刺身は少々寝かせて旨味を増
して。厨房では割烹の板前た
ちも腕を振るいます。中でも
横浜魚市場経由で入荷する神
奈川県産の魚介は「新鮮で味
が良く価格も安定して料理し
やすいです」と、廣田さんは
地魚愛を語ります。

一軒家の落ち着いた店構えで、
座敷席や駐車場もあります。



「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

江戸前の海・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。

寿司に合うオリジナル調合の
静岡茶も販売（100G 500 円）



割烹 宮古寿司本店 ☎ 045-894-2929

営/11時～21時30分 (lo.21時) 休/無休

交通/金沢八景駅から神奈川中央交通バスの大船行きで約25分の八軒谷戸下車徒歩0分。
〒247-0056 横浜市長区上郷町 1369-4



<企画・発行> 横浜魚市場卸協同組合
連絡先 TEL045-459-3400

横浜丸魚(株)

横浜魚類(株)

