

「日本橋とやま館」 ますの寿し 入荷予定表

平成29年4月1日より

曜日	特撰のます寿司です。それぞれのこだわりがあります。		定番のます寿司です。店によって違う食味です。	
月	源 (富山市) 特撰 ますのすし/1,801円	脂ののったマスをも、贅沢に厚くさばきました。調味料など全ての材料を厳選した特撰品です。	高田屋 (富山市) ます寿司/1,401円	あっさりとした熟成の旨みがあります。
火	平ら寿し本舗 (砺波市) ますの寿し 厚切特選 /2,001円	角型ますの寿し。特に厳選した鮮やかな紅色の鱒を、さらに厚く贅沢に切った肉厚のますの寿しです。	川上鱒寿し店 (富山市) ます寿司/1,401円	強めの押しとジューシーな食感です。
水	青山総本舗 (富山市) 鱒寿し一段 銘々包み /1,836円	こだわりの材料を秘伝の味で仕立ててあります。8切れにカットされて食べやすくなっております。	高芳 (富山市) ます寿司/1,401円	厳選された富山米とサクラマスが醸し出すまろやかな味です。
木	吉田屋鱒寿し本舗 (富山市) 昆布 鱒寿し/1,700円	酢飯の下からは、おぼろ昆布で包み込んであり、鱒の上には、魚との相性抜群なバッテラ昆布を丁寧に敷き詰めてあります。	今井商店 (富山市) ます寿司/1,401円	さっぱりとした酸味。上品な旨みで心に届くひと品です。
金	元祖関野屋 (富山市) 特撰 鱒の寿し/2,200円	希少な北海道寿都産 船上活けメ本鱒(さくら鱒)を使用。また、富山県産一等コシヒカリを使用した特撰鱒の寿しです。	なみき (富山市) ます寿司/1,401円	鱒、酢飯ともに厚めでボリュームがあります。
土	丸龍庵 (射水市) 特撰 ますの寿し/2,501円	射水・堀岡養殖場で育てられたサクラマスを使い、職人が丹精込めて作った、絶品のますの寿しです。	竹勘 (富山市) ます寿司/1,401円	厚くスライスしたますの身で、ほどよい酸味です。
			青山総本舗 (富山市) ます寿司/1,401円	しっかりとした食感で、バランスが良い味です。
日	寿し工房 大辻 (立山町) 幻 ますの寿し/2,200円	脂の乗った肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに仕上げました。通常のますの寿しと比べ、約2倍の量を使用しています。	元祖せきの屋 (富山市) ます寿司/1,401円	しっかりとした食感でほどよくジューシーです。

※価格はいずれも税込です。内容は予告なく変更になることもございます。一日各種限定10個ずつ入荷いたします。

お取り置きも承っておりますので、日本橋とやま館 ショップフロア TEL 03-3516-3020 までお問い合わせ下さい。

先着順とさせていただきますので、3日前までのお申込みをお勧めいたします。