

月	バランスが良く食べやすい。 ます寿し 千歳 (富山市) 1,401 円		鱒の風味がやや強め。 ます寿し 富山高田屋 (富山市) 1,401 円		各日、お取り置き受付しております。 TEL03-3213-1244 ※無くなり次第終了いたします。	
	火	甘め。脂が乗ってジューシーな味わい。 ます寿し なかの屋 (富山市) 1,401 円		鱒の味がしっかりと主張。黒部の名水仕込み。 ます寿し 植万 (黒部市) 1,401 円		厚くスライスしたますの身。ほどよい酸味。 ます寿し 竹勘 (富山市) 1,401 円
水		肉厚で脂がジューシー ます寿し ホテルニューオータニ 高岡 (高岡市) 1,401 円		しっかりとした食感で、バランスが良い。 ます寿し 青山 (富山市) 1,401 円		シャリをますで包んだ、「包みますずし」。 包みますずし 有磯きときと庵 (黒部市) 1,620 円
	木	さっぱりとしていて、控えめな風味。 ます寿し 高芳 (富山市) 1,401 円		鱒寿しに白板、おぼろの2種類の昆布を使用 昆布鱒寿し 吉田屋 (富山市) 1,700 円		しっかりとした食感、且つ薄味でまた食べたくなる味。 ます寿し 大多屋 (富山市) 1,350 円
金		鱒、酢飯ともに厚めでボリュームあり。 ます寿し なみき (富山市) 1,401 円		鱒の味がしっかりと主張。 ます寿し 関野屋 (富山市) 1,601 円		厳選されたマスをふんだんに使用。 特選 ます寿し 源 (富山市) 1,801 円
	土	寿し全体が強めに押されている。 ます寿し 川上 (富山市) 1,401 円		薄味で控えめな風味。 ます寿し 今井 (富山市) 1,401 円		ジューシーでバランスがとれた味 ます寿し 丸龍庵 (射水市) 1,401 円
日		しっかりとした食感でほどよくジューシー。 ます寿し せきの屋 (富山市) 1,401 円		口あたりがよく、甘め。 ます寿し 味の笹義 (富山市) 1,401 円		大葉をすし飯に挟み、燻したマスをのせ、黒板昆布で包みました。 ますの いぶしすし 源 (富山市) 1,251 円
	※一日、各メーカー10個ずつ入荷いたします。		※「ます寿し」はすべて1段の価格を記載しています。			
※お電話でのお取り置きをお受けいたします。TEL03-3213-1244 までご連絡ください。						
※催事等の都合により、内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。						



Twitter



instagram

