

いきいき富山館

ます寿し 入荷予定表

2021年11月～

月	バランスが良く食べやすい。		鱒の風味がやや強め。		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。
	ます寿し 1,601円	千歳 (富山市)	ます寿し 1,601円	富山高田屋 (富山市)	
火	甘め。脂が乗ってジューシーな味わい。		鱒の味がしっかりと主張。黒部の名水仕込み。		厚くスライスしたますの身。ほどよい酸味。 ます寿し 1,601円
	ます寿し 1,601円	なかの屋 (富山市)	ます寿し 1,501円	植万 (黒部市)	
水	肉厚で脂がジューシー ホテルニューオータニ		しっかりとした食感で、バランスが良い。		シャリをますで包んだ、「包みますずし」。 包みますずし 1,801円
	ます寿し 1,601円	高岡 (高岡市)	ます寿し 1,601円	青山 (富山市)	
木	さっぱりとしていて、控えめな風味。		鱒寿しに白板、おぼろの2種類の昆布を使用		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 1,451円
	ます寿し 1,601円	高芳 (富山市)	昆布鱒寿し 1,901円	吉田屋 (富山市)	
金	鱒の風味がやや強め。		鱒の味がしっかりと主張。		厳選されたマスをふんだんに使用。 ます寿し 1,801円
	ます寿し 1,601円	高田屋 (富山市)	ます寿し 1,751円	関野屋 (富山市)	
土	寿し全体が強めに押されている。		薄味で控えめな風味。		ジューシーでバランスがとれた味 ます寿し 1,801円
	ます寿し 1,601円	川上 (富山市)	ます寿し 1,601円	今井 (富山市)	
日	しっかりとした食感でほどよくジューシー。		口あたりがよく、甘め。		大葉をすし飯に挟み、焼いたマスをのせ、黒板昆布で包みました。 ますのいぶしすし 1,351円
	ます寿し 1,601円	せきの屋 (富山市)	ます寿し 1,651円	味の笹義 (富山市)	
					やさしい味付け、角型無添加ますの寿し。 ます寿し 1,801円
					厳選された良質の「ます」を通常の約2倍の量使用 幻ますの寿し 2,301円
					無添加 寿し本舗 (砺波市)
					寿し工房大辻 (立山町)
					みなもと 源 (富山市)

※一日、各メーカー10個ずつ入荷いたします。

※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。

※「ます寿し」はすべて1段の価格を記載しています。