

月	<b>高田屋</b> (富山市) 鱈の寿し一重 ¥1,701	ジューシーさを感じる鱈、ふんわりもちもちとした米の旨み特徴。酸味は強くなく甘味と旨みのバランスが良い、まるやかあっさりした鱈寿し。	<b>なかの屋</b> (富山市) ますの寿し一重 ¥1,801	脂ののった鱈、こだわりのシャリ、鱈を包む笹。それぞれの瑞々しさを存分に活かし、まさに「とろける」といった食感を実現。秘伝の製法でやさしい甘み。
火	<b>川上鱈寿し店</b> (富山市) 鱈寿し一段 ¥1,801	鱈は肉厚にスライスし、特製の甘酢に漬け込み酸味を利かせた、ジューシー感たっぷりの半レア。やや強めの押しで旨みを凝縮させ、それでいてやわらかな食感。	<b>丸龍庵</b> (射水市) ます一重桶 ¥1,901	ほどよい脂ののった鱈に、ほんのりと甘いすし飯。緑が濃く香りのよい笹。ひとつひとつ、ふんわり加減の手押しで仕上げた鱈寿し。
水	<b>青山総本舗</b> (富山市) 鱈寿し一段 ¥1,801	富山県産コシヒカリを羅臼昆布だして炊き上げ、千鳥酢を合わせた酢飯が自慢。しっとりとした食感と、ほのかに漂う甘さが特徴的。	<b>高 芳</b> (富山市) 鱈の寿し一重 ¥1,801	厳選された富山米とサクラマスが醸し出すまるやかな味。酸味は強くありません。さっぱりとした後味の中に上品な風味を感じる飽きのこない鱈の寿し。
木	<b>吉田屋鱈寿し本舗</b> (富山市) 昆布鱈寿し ¥2,101	酢飯の下にはおぼろ昆布、鱈の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。	<b>今井商店</b> (富山市) ますのすし一重 ¥1,801	やや半生の鱈の風味が、甘く弾力のある富山のコシヒカリと合わせ、やわらかな優しい、しっとりとした食感と風味を醸しだし、さっぱりとした酸味と上品な旨み。
金	<b>元祖関野屋</b> (富山市) 特選本鱈船上活メ ¥2,601	船上で活メにされた、厳選天然サクラマスを厚く切り、贅沢に使用した特別な鱈乃寿し。活メにより極限まで旨みを含んだ身は最上級の美味しさです。	<b>竹 勤</b> (富山市) ます寿し一段 ¥1,801	富山県産のお米を独自の釜炊きで炊き上げた自慢のシャリとますの身、本来の旨みを引き立たせたオリジナル酢を使用。まるやかで奥深い味。
土	<b>平ら寿し本舗</b> (砺波市) 無添加特選厚切 ¥2,501	特に厳選した鮮やかな紅色の鱈を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱈)オリジナルの無添加酢を使用した無添加ますの寿し「厚切特選」一重。角型。	<b>千 歳</b> (富山市) ますのすし一重 ¥1,801	厳選した「脂ののった鱈」と「富山県産米」使用し、甘味、塩加減、酢の具合が絶妙なバランス。伝統の製法でひとつひとつ手作りした逸品。
	<b>平ら寿し本舗</b> (砺波市) 切れてるますの寿し ¥2,801	無添加ますの寿しを10切入りの「切れてるますの寿し」として食べやすくしました。味も少しだけ手を加え上品な味わいに。角型。	<b>味の笹義</b> (富山市) 特撰ますの寿し ¥2,301	ますの腹身を贅沢に厚切に使用したこだわりの逸品。熟練された職人たちがひとつひとつ心をこめて手作りしています。
日	<b>寿し工房大辻</b> (立山町) 幻のますの寿し ¥2,601	良質のますを通常の約2倍の量を使用。表面だけでなく、側面や裏面まで、ますが入っています。脂ののった肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに。	<b>元祖せきの屋</b> (富山市) ます寿し一重 ¥1,801	明治11年創業以来、かたくなに守り通している手作りの秘法。あっさりとした中にしっかり主張する厳選された鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。