







**月**  高田屋(富山市) 鱒の寿し一重  
 ジューシーさを感じる鱒、ふんわりもちもちとした米の旨みが特徴。酸味は強くなく甘味と旨みのバランスが良い、まろやかあっさりの鱒寿し。  
 ¥1,801


**月**  なかの屋(富山市) ますの寿し一重  
 脂ののった鱒、こだわりのシャリ、鱒を包む笹。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。  
 ¥1,801


**火**  川上鱒寿し店(富山市) 鱒寿し一段  
 鱒は肉厚にスライス。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。  
 ¥1,801


**火**  丸龍庵(射水市) ます一重桶  
 ほどよい脂ののった鱒に、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鱒寿し。  
 ¥1,901


**水**  青山総本舗(富山市) 鱒寿し一段  
 富山県産コシヒカリを羅臼昆布のだして炊き上げ、千鳥酢を合わせた酢飯。しっとりとした食感と、ほのかに漂う甘さが特徴的。  
 ¥1,901


**水**  高芳(富山市) 鱒の寿し一重  
 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。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鱒の寿し。  
 ¥1,801


**木**  吉田屋鱒寿し本舗(富山市) 昆布鱒寿し  
 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱒の身の上にはバッテラ昆布を丁寧な敷き詰め、鱒の旨みをよりマイルドにした逸品。  
 ¥2,101


**木**  今井商店(富山市) ますのすし一重  
 やや半生の鱒の風味が、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。  
 ¥1,801


**金**  関野屋(富山市) 特選本鱒船上活メ  
 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鱒乃寿し。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。  
 ¥2,601


**金**  竹勘(富山市) ます寿し一段  
 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。まろやかで奥深い味。  
 ¥2,001


**土**  平ら寿し本舗(砺波市) 無添加特選厚切  
 特に厳選した鮮やかな紅色の鱒を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱒)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。  
 ¥2,601

**土**  千歳(富山市) ますのすし一重  
 厳選した脂ののった鱒と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢のメ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。  
 ¥2,001

**土**  平ら寿し本舗(砺波市) 切れてるますの寿し  
 角型の無添加ますの寿しを10切入りの「切れてるますの寿し」として食べやすくなりました。味も少しだけ手を加え上品に。  
 ¥3,001

**土**  味の笹義(富山市) 特撰ますの寿し  
 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。  
 ¥2,401

**日**  寿し工房大辻(立山町) 幻のます寿し  
 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。  
 ¥2,701

**日**  元祖せきの屋(富山市) ます寿し一重  
 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鱒とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。  
 ¥2,001