

ます寿し 入荷表



※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も承っています。

いきいき富山館

TEL : 03-3213-1244

※催事等の都合により、内容が変更となる
場合がございますのでご了承ください。

月曜日



ますのすし本舗
ちとせ
(富山市)

「ますのすし」 2,001円 (税込)

厳選された素材を活かし、手作りにてバランスの取れた味に仕上げられています。

月曜日



鱈の寿し高田屋
(富山市)

「鱈の寿し」 1,901円 (税込)

明治5年より受け継がれてきた秘伝の技。
しっとりとした食感と濃厚な旨味をお楽しみください。

火曜日



なかの屋
鱈寿し本舗
(富山市)

「鱈の寿し」 2,001円 (税込)

鱈身の厚さと国産米の旨みで絶妙の味。

やさしい甘味は当店秘伝の製法によるものです。

ほのかな薫りの国産熊笹を使用。

火曜日



ます寿しの植万
(黒部市)

「ますの寿し」 1,801円 (税込)

魚・米・水にこだわり、職人がひとつひとつ丁寧に造りあげた一品です。

ますの味がしっかりと主張した商品。

火曜日



竹勤
(富山市)

「ます寿し」 2,001円 (税込)

魚問屋を持つ竹勤が素材や味のバランスを追求したまろやかで食べやすいます寿し。

厚くスライスしたますの身とほどよい酸味が特徴。

水曜日



ホルニューオーター
高岡
(高岡市)

「ますの寿し」 1,901円 (税込)

化学調味料などの添加物を一切使用せず、一つ一つ手作りで仕上げられています。肉厚で脂ののったジューシーなますの身と上品な酢加減をお楽しみください。

水曜日



青山総本舗
(富山市)

「鱈乃寿し」 2,001円 (税込)

羅臼昆布の出汁で焼き上げ、優しい香りなのにコクのある千鳥酢で合わせた酢飯。

時間がたつほどに美味しさが増すように感じられます。

水曜日



有磯きときと庵
(黒部市)

「本造りますの寿し」 2,160円 (税込)

鱈のトロの部分の贅沢に使用し、笹の葉でくるみ仕上げたますの寿し。富山産コシヒカリ100%のシャリの下に脂ののった鱈が敷き詰められています。

木曜日



高芳ます寿し店
(富山市)

「鱈の寿し」 1,801円 (税込)

「船上活め」北海道産天然サクラマスと富山県産特別栽培米コシヒカリを使用しています。新鮮なサクラマスの艶やかさと良質の越中米が調和した自然の恵み。味のハーモニーをお楽しみください。

木曜日



吉田屋
鱈寿し本舗
(富山市)

「昆布鱈寿し」 2,301円 (税込)

吉田屋自慢の鱈寿しにバター昆布とおぼろ昆布の2種類の昆布を贅沢に使用。昆布の旨味を加えた新しい鱈寿し。昆布のもつ風味が口いっぱい広がります。

木曜日



大多屋
鱈の寿し店
(富山市)

「鱈の寿し」 1,901円 (税込)

化学調味料は使用せず、脂の乗った鱈と減農薬栽培米の富山県産コシヒカリを使用しています。天然醸造酢、砂糖、自然塩、味醂、醤油のみで味付けしたナチュラルな味わいをお楽しみください。



ます寿し 入荷表



※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も承っています。

いきいき富山館

TEL: 03-3213-1244

※催事等の都合により、内容が変更となる場合がございますのでご了承ください。

金曜日



鱈の寿し高田屋
(富山市)

「鱈の寿し」 1,901円 (税込)

明治5年より受け継がれてきた秘伝の技。
しっとりとした食感と濃厚な旨味をお楽しみください。

金曜日



庄右衛門
元祖関野屋
(富山市)

「鱈乃寿し」 1,901円 (税込)

天然サクラマスと県産コシヒカリの甘み・旨みが合わさり、適度に熟成した伝統の逸品。希少な北海道産天然サクラマスの腹身、背身、尾身の全ての部位を使用。サクラマスの全てを一度に味わっていただけます。

金曜日



ますのすし本舗
源
(富山市)

「特選ますのすし」 2,101円 (税込)

職人が色味・味を吟味し厳選したますの身のみを贅沢に肉厚に使用したますのすし。
身の柔らかさと脂ののりがひときわ感じられる逸品です。

金曜日



平ら寿し本舗
(砺波市)

「無添加ますの寿し」 2,501円 (税込)

北海道利尻産昆布の一番だしを使用した化学調味料不使用の無添加のますの寿し。ふわっとした食感にやさしい味付けをした角型のますの寿しをどうぞご賞味ください。

土曜日



川上鱈寿し店
(富山市)

「鱈寿し」 2,001円 (税込)

しっかりと押しの効いた食べ応えのある鱈の身と上品でさっぱりとした酢飯が特徴の鱈寿し。

土曜日



今井商店
(富山市)

「ますのすし」 2,001円 (税込)

サクラマスの程よい脂とやさしい酸味の酢飯が醸し出す上品な旨みのひと品。

土曜日



丸龍庵
(射水市)

「ます一重桶」 2,200円 (税込)

ほどよい脂ののったマスにほんのりと甘めの酢飯。1つ1つふんわり加減の手押しで仕上げます。ジューシーで押しのやわらかいますのすし。

土曜日



寿し工房大辻
(立山町)

「幻のます寿し」 2,700円 (税込)

厳選された素材だけを使用した幻のます寿し。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。富山県産にこだわり炊きあげた酢めしとの相性は抜群。

日曜日



元祖せきの屋
(富山市)

「ます寿し」 2,001円 (税込)

創業明治11年、140年超の老舗。昔ながらの製造法で富山県民に愛されて今日まで来ています。
あっさりとした中にしっかり主張する鱈と富山産コシヒカリの大地と山と海からの贈り物をお召し上がりください。

日曜日



味の笹義
(富山市)

「ますの寿し」 2,001円 (税込)

厳選した上質のますと富山県産コシヒカ리를100%使用し、職人たちが、熟練の技で一つ一つ丁寧に仕上げました。どなたでも食べやすいと評判の、バランスの良いお味です。

日曜日



ますのすし本舗
源
(富山市)

「ますのいぶすし」 1,451円 (税込)

すし飯に大葉をはさみ、燻した鱈と一緒に香りと味の引き立つ黑板昆布で巻きました。
おいしさを追求した源のますのすしの新しい形です。