

旭鮨総本店 下高井戸本店

(あさひずしそうほんてん)

創業90年を迎えた江戸前鮨と本格和食の老舗。厳選された最高級のネタの旨みを、大崎産のササニシギが引き立てる江戸前鮨が好評だ。3階建ての下高井戸本店は、カウンター席からテーブル席、座敷個室まで様々な席を用意。最大60名までの団体利用も受け付けている(要予約)。

- 住所 / 東京都世田谷区赤堤4-46-10
- 電話 / 050-3466-9040
- 営業時間 / 11:30~15:00(ラストオーダー14:30)、17:00~22:00(ラストオーダー21:30)
※土・日曜・祝日11:30~22:00
(ラストオーダー土曜21:30、日曜・祝日21:00)
- 休 / 無休
- アクセス / 京王線下高井戸駅西口から徒歩1分、東急世田谷線下高井戸駅から徒歩1分
- HP / <http://www.asahizushi.com>



素材と味わい深さを追求する老舗鮨店



おむすび権米衛 アパホテル神田神保町駅東店

(おむすびごんべい)

鳴子の米プロジェクト「ゆきむすび」を使ったおむすびを販売。粘り気が強く、もちりとした食感の「ゆきむすび」は、おむすびにぴったりの米。一つひとつ「手むすび」にこだわる大きめのおむすびは、ふんわり柔らか。1個100円から販売しているので、いろいろな種類を試してみたい。

- 住所 / 東京都千代田区神田小川町3-1-22 アパホテル神田神保町駅東店1F
- 電話 / 03-3259-1022
- 営業時間 / 7:00~20:00 ■休 / 無休
- アクセス / JR中央線・総武線御茶ノ水駅から徒歩8分、他
- HP / <http://www.omusubi-gonbei.com/>



鳴子の米を心をこめて手むすび

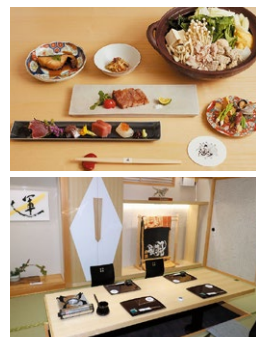


銀座で味わう特製ちゃんこ鍋

鵬-HO-(ほう)

横綱を育てた宮城野部屋のちゃんこ鍋が味わえる店。さっぱりとしつつも深みのあるスープに、たっぷりの野菜やつみれが入った「鵬特製ちゃんこ鍋」は絶品! ほかに鹿島台のデリシャスマトや田尻のジャージーヨーグルトなど、大崎の食材を織り交ぜた四季折々の料理が楽しめる。

- 住所 / 東京都中央区銀座6-7-6 銀座細野ビル2F
- 電話 / 03-6264-5635
- 営業時間 / 17:00~23:00(ラストオーダー22:00) ※要予約
- 休 / 不定休
- アクセス / JR有楽町駅から徒歩8分、東京メトロ丸の内線銀座駅A1出口から徒歩5分
- HP / <http://ho-ginza.com>



うな正(うなしょう)

毎日静岡から仕入れる国産うなぎを、店長自らさばいて料理。うなぎ本来の味を生かすため、タレは甘さを控えた自家製タレにこだわる。店長の父親が古川出身というつながりから、米は大崎産を使用。柔らかく焼き上げられたうなぎとの相性抜群!

- 住所 / 東京都千代田区内神田3-11-1 三恵ビル1F
- 電話 / 03-3256-9288
- 営業時間 / 10:30~14:00 (ラストオーダー13:50)、15:00~21:00 (ラストオーダー20:50) 土曜10:30~14:00 (ラストオーダー13:50)
- 休 / 日曜・祝日
- アクセス / JR神田駅西口出口から徒歩すぐ
- HP / <http://unasho.jp/>



行列の絶えない人気うなぎ料理店

東京でも食べられる! 買える!

大崎市の食材を使った料理が食べられたり、大崎市の特産品が買えるお店が首都圏にも!

大崎食材&大崎特産品探検 in 東京



宮城・大崎のいいものが集合!

宮城ふるさとプラザ

(みやぎふるさとプラザ)

大崎をはじめ、宮城県内の米や地酒、菓子、加工品などの特産品を販売するアンテナショップ。宮城県の魅力あふれる観光情報の発信地にもなっている。2階には、名物の牛たんが味わえる飲食コーナー「伊達の牛たん本舗」も!

- 住所 / 東京都豊島区東池袋1-2-2
- 電話 / 03-5956-3511
- 営業時間 / 11:00~20:00
- 休 / 無休(年末年始除く)
- アクセス / JR池袋駅東口から徒歩2分
- HP / <http://cocomiyagi.jp>

