

旭鮨総本店 下高井戸本店

(あさひずしそうほんてん)

創業91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、大崎産のササニシキ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)。

📍 東京都世田谷区赤堤4-46-10 ☎050-3466-9040 🕒 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)
 🗺️ 無休 📍 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 🌐 <http://www.asahizushi.com>



素材と味わい深さを追求する老舗鮨店

鳴子の米を心をこめて手むすび



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。

📍 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
 ☎03-3259-1022 🕒 7:00~20:00 🗺️ 無休
 📍 JR中央線・総武線御茶ノ水駅から徒歩8分、他
 🌐 <http://www.omusubi-gonbei.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ダレにこだわる。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!

📍 東京都千代田区内神田3-11-1 三恵ビル1F
 ☎03-3256-9288
 🕒 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)
 🗺️ 日曜・祝日 📍 JR神田駅西口出口から徒歩すぐ 🌐 <http://unasho.jp/>



行列の絶えない人気うなぎ料理店

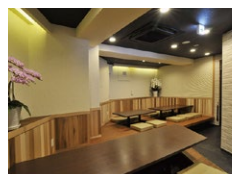
古川産のひとめぼれを季節の釜飯で!



お料理 結い(おりょうり ゆい)

古川にある店主の実家で丹精込めて作られた自家製米で炊き上げる釜飯や、毎朝市場で仕入れる鮮魚などが、こだわりの日本酒とともに味わえる。飲み放題付き6,000円のお得なコース料理も用意。貸切は60名までOKなので、大人数での宴会もおまかせ。

📍 東京都国分寺市南町2-6-12 センチュリー国分寺1F
 ☎042-324-6933 🕒 11:30~14:00(ラストオーダー13:30)、17:00~23:30(ラストオーダー23:00) ※日曜・祝日11:30~15:00(ラストオーダー14:00)、17:00~22:30(ラストオーダー22:00) 🗺️ 月曜(祝日の場合は翌日)
 📍 JR国分寺駅南口より徒歩5分 🌐 <https://kokubunji-yui.gorp.jp/>



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! ほかに鹿島島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。

📍 東京都中央区銀座6-7-6 銀座細野ビル2F
 ☎03-6264-5635
 🕒 17:00~23:00(ラストオーダー22:00) ※要予約
 🗺️ 不定休
 📍 JR有楽町駅から徒歩8分、東京メトロ丸ノ内線銀座駅A1出口から徒歩5分
 🌐 <http://ho-ginza.com>



銀座で味わう特製ちゃんこ鍋



生産者が見える食材にこだわる

アンジュ あざみ野店(あんじゅ)

化学調味料は使わず、食材の安全性にこだわる健康レストラン。大崎市田尻の日向養豚の豚肉を使った「スベアリブ」は、箸でもほろほろとほぐれる柔らかさ。お米もふゆみずたんぼ米を使用。無添加の手作りドレッシング7種類をそろえた国産野菜のサラダバーも好評。

📍 神奈川県横浜市青葉区あざみ野南1-17-1
 ☎045-912-9309
 🕒 11:00~22:00(ラストオーダー21:00)
 🗺️ 11月1日
 📍 田園都市線あざみ野駅東口から徒歩7分、他
 🌐 <http://www.tcc-andyou.net/>



一寿し(いちずし)

吉祥寺第一ホテル直営の江戸前寿司店。旬の魚を中心とした新鮮な寿司ネタを支えるのは、相性が良い大崎産のささ結。接待などのビジネスシーンから、顔合わせなどのお祝い事まで、あらゆるシーンに便利な個室も用意。アットホームな雰囲気なので、家族連れでも安心して足を運ぶことができる。

📍 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-4-14 吉祥寺第一ホテル2F
 ☎0422-21-9816
 🕒 11:30~15:00(ラストオーダー14:30)、17:30~22:00(ラストオーダー21:00)
 🗺️ 無休 📍 JR吉祥寺駅から徒歩5分
 🌐 <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dh/kichijojidh/restaurants/ichizushi>

江戸前鮨でもてなす寿司職人こだわりの



首都圏でも食べられる!

大崎ゆかりの銘店

大崎市の食材を使った料理が食べられるお店が首都圏にも!