

# 本格的な寿司を気軽に味わえ 心癒されるお店に

## 会員探訪

○気軽に入れるお寿司屋さん

平成二十五年より宍粟市にて開業し、昨年十月にここ龍野町川西地区へと移転しました。風情ある町家を改装した店舗にて営業中の当店は、店名通り美味しい寿司、野菜料理を真心こめて提供する寿司屋です。寿司屋といえば敷居が高く入りにくいイメージが強いのではないかと思いますが、気軽に

入れるお店を目指し、従業員一同心からお客様をもてなします。

○寿司へのこだわりは

特にこだわっているのはシャリと醤油です。一般的にシャリに使用されるお酢は透明色の米酢が多いですが、当店で使用しているのは「赤酢」です。赤酢は長期熟成の酒粕を原料として発酵させた酢

であり、米酢にはないまろやかな旨味とコクがあります。また、酢特有のツンとした酸味が少ないため砂糖を多く加える必要がなく、ヘルシーであることも赤酢の良いところ。赤酢と龍野で収穫された赤とんぼ米（コシヒカリ）を合わせたシャリは、旨味がありつつもさっぱりとした味わいです。

醤油は龍野の醤油に上質なかつおだしを合わせた当店特製醤油で、ふわっと香る香ばしさが味を引き立てます。シャリと醤油はどのネタで寿司を握っても共通するものなので、美味しさを追求します。

○おすすめメニューは

現在の人気メニューは、握り寿司十貫に、龍野の野菜を使用した小鉢や茶碗蒸しなどがつく二、五〇〇円の大將おまかせランチです。ネタは毎朝姫路の市場で仕入れ、その時々で美味しい魚介を使用。毎回ネタの内容が変わるため何度来ても飽きが来ないと思います。ランチは一、五〇〇円から、ディナーは五、〇〇〇円からと設定していますが、この値段で作って欲



人気のランチ。ネタは大將おまかせで多くの種類を味わえる。

しいというご要望がございましたらご予約の際にお伝えください。苦手なものなども気軽にどうぞ。※価格は税抜表示です

○これからは

龍野に移転してから一年が経ち、より多くの方に来店いただきたいという思いから二階にも飲食スペースを増やす予定です。今後も地域の皆様に楽しんでもらえるよう元気に営業していきます。



## SUSHI & VEGETABLE 心

代表 藤原 良一  
所在地 たつの市龍野町川原町151-1-101  
TEL 080-2255-0276  
営業時間 11時～22時（木曜定休）

※ご来店の際は事前にご予約をお願いいたします。

