

161. 千寿

おきまり



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

画像手前右から、1)白身笹巻、2)マアジ、3)メ鯖、4)鯖焼霜、5)鯛、奥右から、6)ベニズワイ、7)甘えび、8)煮似鱈(にに)、9)櫻玉、10)つばた巻®の品揃えとする予定。なお、1)の白身は、当日の状況により変わります。4)の鯖は時期により、カマスに差替えする場合があります。10)つばた巻®は、5月～10月は加賀たいこ巻に置換えます。

お鮓の提供形態(式)は、概ね以下の3種に分類される。

- 1) お好み：お寿司屋さんのカウンターで1貫毎にお好きなものを注文する形式
- 2) おまかせ：お寿司屋さんにお任せする形式。貫数のみお客様が指定する場合もある。
- 3) お決まり：そのお寿司屋さんが決めた、例「いかまぐろ」「松」「竹」「梅」等
「いしかわ旬の鮓だより®」は、当初から「おまかせ」一本の考えで進めていたのだがここに来て、ふと「お決まり」もあっても良いのでは。と思い、「嗜み辛いネタを排除」と「ほぼ通年出せるネタ」をコンセプトとした「お決まり」を考えてみた。

つまり、高・低年齢の方や「最近、歯の具合がどうも良くなく、柔らかいお鮓を」の方向けに、その”嗜み辛さ”を極力なくし、通年変わらない「美味しさの分かり易さ」を、そして、「お鮓好き」の各位に、結果”安価”で提供することに資するものとする。