

167. 春のニコ押



◇撮影後のコメント◇

画像右より、鮓(酢メ)、サヨリ(紫蘇・白ゴマ入りご飯、二段重ね)、鱈焼霜(ポン酢醤油寒天添え)、櫻玉(甘えびおぼろ・玉子焼き)、ニギス(煮似鱈・に)の全押寿司盛合せ。それぞれが個性ある逸品でありながら、お互いの個性を相殺させることなく、逆に、それら個性を引き立て合う相乗効果が発揮されている「春のおきまり押寿司」。

お鮓の提供形態(注文方式)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」等以上、当ページ「161. 千寿」より抜粋・再掲。「千寿」は2017年1月中旬頃に思いついた。それまでは、単品以外の盛合せは全て「おまかせ」としか想定していなかったが、何かの拘り(それが何か分からないが)を外したか外れたことにより、「おきまり」もあり。と発想の幅が広がった。今回の春を起点に、夏・秋・冬、押寿司のみならず、握りを主体とした盛合せにも発展させ、メニューの充実を計るものとする。ALL石川は原則(時化等により、他県産を使用する場合がありますが、ご容赦ください)とする。