

吉井進



寿司歴40年の私を作ります

おいしい寿司を作るといっても、何か特別なことをするものではありません。基本を守って、毎日、同じ作業をするしかないんです。

・シャリ

富山県産有機米コシヒカリを、季節や天候に応じて水の量を変えて、その日最高の炊き上がり。3種類の酢をブレンドして合わせています。

・海苔

伊勢湾産の高級海苔を使用。香り高く、うまみ成分も豊富な一等品。

・天然だし

数種類の最高級の鰹節やうめイワシ、羅臼・利尻昆布などで、丹念にとっています。

・具材

市販の味付けされた具材を使ったり、表面に色を付ける程度の煮込みならば、コストも手間も省けますが、絶妙の一体感は生み出されません。どの具材も素材からこだわり、化学調味料は一切使わず、自社内でじっくりと煮込んでいます。

お寿司のご予約承ります



ご希望の3日前までにご予約ください。

電話：0766-89-1060

(受付時間：10:00～19:00)

FAX：0766-89-1070

(24時間受付)

百味すし

富山県射水市本開発29-2

百味すし取扱店舗

あんしん弁当

富山県射水市本開発29-2

電話：0766-55-5060

FAX：0766-55-5123

食事処 サンキュー

富山県射水市青井谷820-1

電話：0766-73-6355

FAX：0766-57-1377

店頭販売、および、予約受付も行っております。

百味すし

おしながき





海王 (かいおう)

1,000円

- にぎり 8個
- 細巻き 2個
- だし巻き玉子 ... 1個



太閤 (たいこう)

800円

- にぎり 4個
- 太巻き 2個
- 細巻き 3個
- いなり 1個



粋 (いき)

600円

- にぎり 5個
- 細巻き 3個
- いなり 1個



和 (なごみ)

500円

- にぎり 3個
- 太巻き 1個
- 細巻き 2個
- いなり 1個



潮 (うしお)

400円

- にぎり 3個
- 細巻き 4個



こがね

530円

- 太巻き 2個
- 細巻き 4個
- いなり 3個



みのり

430円

- 太巻き 4個
- 細巻き 2個
- いなり 1個



いなほ

350円

- 太巻き 2個
- 細巻き 2個
- いなり 2個



助六

400円

- 太巻き 4個
- いなり 3個



ばらちらし 寿司

400円

寿司盛り合わせ



左記の商品以外に、特注の寿司盛り合わせをご予算とお好みに応じて、お作りします。
お気軽にお問い合わせください。

単品

- 太巻き (5個) 350円
- きゅうり細巻き (6個) 230円
- かんぴょう細巻き (6個) ... 230円
- いなり (2個) 100円

※写真はイメージです。
季節と仕入れ状況により
内容が変更になる場合が
ございます。

