



今回は、相談所大川が「(有)紀の代」におじゃまし、板前の岩野雄さんにお話しを伺いました。

―事業の内容は？―

明治5年創業のお寿司屋です。地元で貢献したい気持ちと初代から受け継がれてきた伝統を絶やしたくない気持ちから、東京の赤坂で修業を積み、5代目として板前をしています。

―オススメは？―

三崎魚市場より仕入れる質の良いマグロと新鮮な地魚を使用したにぎり寿司の「おまかせ寿司」です。シャリが口の中でほどけてひろがる感触と研究を重ねた酢飯とネタとの相性は、お客さまからも好評をいただいております。

他にも昼どきは12種類の井ぶりの中から2種類を選べる小鉢井など、ランチメニューも取り揃えています。

店内は、カウンター、テーブル席のほか座敷席もあり、

小さなお子さま連れのお客さまもお入りいただけます。

お店は、三崎の商店街の日の出通り側入口にあります。

新鮮で美味しいお寿司を食べにご家族・お友達を誘ってぜひご来店ください。

・・・・・

創業140年余。老舗お寿司屋さんの板前さんは、美味しく食べていただけるお寿司づくりの研究に余念がありません。お寿司だけでなく、懇切丁寧を心がけ、様々な料理でおもてなしをする「紀の代」のお料理をぜひ召し上がってみてはいかがでしょうか。

\*三浦市三崎1-9-12

\*TEL 046-881-3167

\*営業時間 11時～15時

17時～21時

土日祝日 11時～21時

\*定休日 毎週火曜日

\*駐車場 有り(7台)

