

美人食

ちかげの

青山千景 Chikage Aoyama



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスちかげを輝かせ、現在はSTVラジオ火曜0時～「あきこちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30～「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50～「イチオシプラス」に出演中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。



寿司田 JR55 SAPPORO店 武田さん

こちらのお店に来て2年目。握られて30年にもなるベテランの職人さんです。ずっとニコニコとお話して下さるのですが、いざカウンターで握って頂くと表情が真剣でギャップに胸キュンです(笑)。今回のランチメニューでも握りがありますが、食べる順番などお伺いすると…。「順番なんか気にしながら食べても美味しくないでしょ?人それぞれ、食べたい時に食べたいものを頂く。これほど贅沢な時間はないと思います。マナーばかり気にしすぎていると本当に美味しいものかわからなくなりますから、緊張せずに食べて欲しい」と語ってくれました。

いつもお寿司を握っていて、どんなことに気を遣っていますか?とお尋ねしたところ、こんな答えが返ってきました。「お客さんの手元を見ています。もう少し食べたいのだから、それともお酒のつまみが欲しいのか、緊張した面持ちなのか、リラックスして堪能しているのか。目線一つで、どんなネタが好きなのか分かる時もあります」というように様々なお客様から発信される言葉や態度をコミュニケーションに変えて、察知し提供されているそうです。まさに職人。

お寿司でちょっとリッチなランチを…寿司田

全国展開しているため築地をはじめ北海道以外の新鮮なネタも豊富に用意しています。系列としては札幌市内に6店舗あり、こちらの寿司田さんは7年目を迎えます。札幌駅からの利便性も良く、接待や打合せはもちろん、ランチやディナーでも幅広く利用できます。20名の団体にも対応できる広々とした掘りごたつの個室もありますよ。お子さん連れのママランチにも最適です。



File.19 寿司田 JR55 SAPPORO店

shop info 00P

札幌市中央区北5条西5丁目 JR55ビル7F
TEL.011-261-3281
営業時間/11:00~14:30、17:00~23:00 (L022:30)
定休日/無休



ランチ激戦区の札幌駅エリアで新鮮魚介のランチを低料金で用意しています。お寿司屋さんのカウンターに座るのって勇気が必要ですよ!でも、ランチで慣れておけば大丈夫。カウンターに座って、夜にはお好みを頼む、というのも良いかもしれません。1貫おいくらなのか気になる方も多いかもしれませんが、ご安心を。メニュー表がきちんと表示されていますので気兼ねなく楽しめますよ。これからの時期はタチが美味しいのだとか! あ〜…食べたい!

お徳感満載のランチメニュー

バラちらし、生ちらし、鉄火丼、握りの中から選べ、その他に焼き魚or煮魚、和え物、茶碗蒸し、デザートなどが付いた桜御膳が1260円。握り6貫と玉子が付きかなりのボリュームです。その季節によって内容が異なりますので春夏秋冬、足を運びたいですね。そしてビックリしたのが付け合わせのコロッケ!? 実はこの中には、酢飯が入っているのです! ジャガイモと酢飯のコロッケなのですが、もちろん寿司田オリジナル。食べた食感のもっちりとしていて、チーズのような発酵の良い香りがします。珍しいので家でもマネして試したところ、どうもあの食感とコクまでたどり着かず、うまく作れませんでした。ぜひ、一度皆さんにも食べてもらいたいです。

ランチメニュー 海鮮丼

10月から新たに追加したメニュー。この日は、マグロ、鯛(白身)、サーモン、サバ(ひかりもの)、イカ、とびこ、イクラ、玉子、煮シタケがご飯を覆い隠すようにのっています。私たちが自慢すべき和食の美しさ。その他、茶碗蒸しとお椀(岩のりのお吸い物等)がつきますよ。もう少し食べたい方は、+210円でおそばをつけることができます。



女性に大人気

寿司屋に入るのが…。という女性にも楽しんでもらいたいとの思いから、ロール寿司を展開! 最近は奥様たちの憩いの場としてロール寿司をつまみながら個室を利用されている方も多いとか。豪華で華やかな盛り付けに会話も弾みそうですね。

◀手前から、サーモンとアボカドのサラダロール、漬けマグロあぶりロール、ぶりぶり海老のサラダロール クリームチーズ入り。

~秋の味覚 シシャモ~

シシャモの美味しい季節になりました。お寿司のネタとしても最近では親しまれていますね。今回はシシャモについてご紹介。シシャモって「柳の葉の魚」と書き柳葉魚。なぜ柳の葉がこの魚と関わっているのかご存知ですか? こんな逸話があります。

病のため寝たきりの父親を看病していた1人の女の子がいました。食べるものも底をつき、近くの川へ。食べるものを探していても秋から冬にかけての季節、何もありません。泣いている女の子を見たアイヌの神様は、この親孝行な娘のために、川沿いに立っていた柳の葉を川に落とし、それを魚にして泳がせたのです。女の子はすぐにその魚を持って帰り、父にあげたと言い伝えられています。

太陽の光を浴びてキラキラと魅せてくれる、柳の葉のような形をした魚。アイヌの神様が与えて下さったのが、シシャモ(柳葉魚)なのです。今では北海道を代表する魚になりました。

ちかげの
美味しい話

