

すしの改敷(かいしき)  
すしの仕切りに使う葉らんや笹の葉が改敷だが、これらは単なる飾りではなく、本来は葉に含まれる防腐、殺菌効果を利用したものです。

### すし飯

米は小粒で硬質の物が良く、米の一割増の水加減で固めに炊く。合わせ酢は関西では甘味が強く、握り中心の関東では甘めをひかえめにしたものが好まれる。

現代にその生命と持続している。

この点でも、寿司は世界に類のない食べ物として

今では、欧米でもヘルシーな食べ物として人気がある。

寿司は、歴史が古いだけでなく種類もすこぶる多く

しかも全国的に分布してその土地で

なければ生まれない、伝統と個性を持ち、

それぞれが庶民の生活に密着して

—江戸末期の寿司売り—

丸い桶にアジやタイで作った酢を入れ、油紙でふたをして肩にかついで売り歩いたもの。粉茶をサービスする為のやかんをぶらさげている。



新鮮で美味しい地元の寿司店のお鮨を

御賞味下さい!!!

—安心の地元の寿司店—

# お献立表





おしながき

※その他、お好みより調製致します	太	納	お	の	の	ね	鉄	か	中	ま	鉄	特	上	並	上	並
	卷	豆	新	り	り	ぎ	火	っ	ト	ま	火	上	上	上	上	上
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	一	八	八	八	八	三	一	八	三	一	一	三	二	一	一	一
	二	〇	〇	〇	〇	五	六	〇	六	九	九	〇	〇	四	九	三
	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇



**寿**司の始まりは稲作技術とともに伝播したものです。腐りやすい魚を保存するために、米の飯と塩を使って長時間漬け込み醸したのがそのはじまりといわれています。新鮮な魚とは異なる独自の食法として定着、稲作の原産地東南アジアでは今でも昔のまま残されています。漬込みに時間がかかるため、時代が経つにつれ、漬ける時間を短く、大切な米の飯もおいしく食べられる生なれ、早なれと呼ばれる型の寿司に移行したものです。さらに江戸時代になると、発酵による酸味の変わりに酢を用いた現在のような寿司が普及しました。握りの良さは、つまんでもくずれず、口の中で自然にほぐれ、ネタと一緒に生じる繊細な旨味にあり、すし飯とネタとなじませながらすばやく握る技に熟練を要するのが、本来の寿司です。



旬の肴、お刺身盛り合わせ

す ひ ちょう

# 割烹 寿司 長

埼玉県上尾市川 155-8  
出前専用ダイヤル 0120-11-4144

15名様は無料送迎バスあり  
10名様以上は飲み放題プランあり  
(お1人様2時間 1600円)

※駐車場有  
バス停「川」下車徒歩1分  
定休日  
月曜日(祝祭日は営業)



