

◆すしの誇りを編集する

新版

すしの雑誌

第1集

現代版 売れるすし 人気のすし

大トロ

本マグロの大トロの一つは生で握り、煮きりで。もう一つは片面だけを炙り、バルサミコ酢の煮きりに岩塩をふる。



セキサバ

人気のセキサバを、一つは生で握り、生姜とあさつきを天盛りに。もう一つは皮目だけを炙り、煮きりと白板昆布で。



トリュフ、バルサミコ酢...ですしに個性を!
●東京・お花茶屋
「すし屋の花助」
(経営・調理)佐山智紹



すしダネに切りつけたセキサバの皮目だけをバーナーで炙る。

煮きりは醤油に赤ワインとワインビネガー、バルサミコ酢で作る。



赤身

本マグロの赤身をつけと生で。づけにはバルサミコ酢の風味をきかせた煮きりを使い、タネの上に粒山椒を盛る。

アナゴ

ふっくらと煮上げる江戸前アナゴを炙り、甘味を強めた煮ツメのすしには柚子を、もう一つは岩塩と山椒の風味で。



アナゴは身を下にして網にのせ、薄く焦げ目がつく程度に炙ってから握る。

お客の注文の都度、煮きりに赤身を5分くらい漬けてからにぎりに。

スミイカ

味の淡白なスミイカを、一つは岩塩と黒胡椒で、もう一つはバルサミコ酢の煮きりをつけ、黒トリュフで香りづけを。



ヒラメ

常磐産のヒラメを使ったにぎり二種。一つは粗塩をふって黒トリュフをのせ、もう一つはバルサミコ酢の煮きりで。



デフレ時代のすし店
客を集める繁盛法は何か。

新味!新感覚!
現代版 売れるすし 人気のすし
繁盛している店ほど、料理が新しい
すし屋の評判創作料理

保存版

●魚の名称 ●旬 ●産地 ●市場動向
最新 70 すし魚早わかり大図鑑



わが商いの道・商いの知恵

威力のすし店
魅力のすし

楽しい、また行きたくなる、すしがすすむ。
「カウンター接客術」

