

会 ん れ の 司 寿 都 京

京都 すしやめり

三周年 ⑧

明治三十五年創業。新京極のにぎわいとともに歩んできた乙羽。当時新京極は京都一の繁華街。寄席や芝居小屋、食べ物屋さんが軒を連ねていました。「新京極で映画を観て、お寿司つまんでから飲みに行こか」ほんまににぎやかでした、と四代目主人の河原年男さん。旬の味を大切にされた京寿司は昔も今も変わらず愛されています。

夏は鰻。活け鰻を仕入れ店でさばいて骨切りをし、昔ながらのタレを塗って香ばしく焼きます。これを軽くつぶして箱寿司にのせたお寿司が鰻の箱寿司。中具（なかぐ・中に挟む具）は細かく刻んだ椎茸とかんぴょうを味付けして4〜5時間炒りつけたもの。ご飯と鰻をつなぐ名脇役です。

こだわりは寿司飯。薪からガスに変わりましたが、今もかまどで炊いています。昆布とカツオの出汁で炊くのですが「いまだに一番難しい」とご主人。なかでも難しいのは火加減。「びゅー」と気持ちよく吹いてくれたら最高です。この吹き加減で炊きあがりがかかりますな」と目を細めた。

乙羽

河原町通
新京極
四條通

新京極四条上る

○営業時間 / 午前十一時〜午後九時
○月曜定休（祝日の場合は営業）

☎075(221)2412



● 次回は吉野鮮さんです。

先斗町
吉野鮮 松 廣
木屋町蛸薬師先斗町 ☎(21)18827
伏見区深草小久保町 ☎(64)8007

伊 孫 又 いづう
錦通麩屋町西入 ☎(21)1405
祇園切通し四條上る ☎(56)0751

い づ 源 乙 文
高倉四条一筋南入 ☎(35)2516
島原大門東 ☎(35)2792

末 廣 きくし 鮓
寺町二条上る ☎(23)1363
寺町高辻上る ☎(35)3341

千 登 利 亭 三 吉 寿 司
団栗通宮川町東 ☎(56)1907
東洞院正面の上 ☎(37)7684

東 寿 司 い づ 重
千本下立売上る ☎(84)5756
祇園石段下 ☎(56)0019

ひ さ ご 寿 し 本 家 重 兵 衛
河原町四條上る ☎(21)5409
JR伊勢丹B2 ☎(25)7190
烏丸錦西入

い づ 松 い ち 重
大徳寺東門前 ☎(49)4993

阿 津 満
伏見大手筋 ☎(61)1279

寿司のれん会ホームページ
<http://www.kyoto-sushi.jp>