

春は新しい季節のスタートです。

**1年間頑張ったごほうびに美味しいものを食べ**

**そしてこれから**

**新しい1年を飛躍するための活力を充電しません**

**か？**

いつもありがとうございます。龍寿しの佐藤正幸です。  
新潟県で3本の指に入る寿司屋としてUXナマトクで紹介されました。

春は、年度が変わりお仕事の転勤、異動、息子さん、娘さんの旅立ちと生活がガラリと変わる季節です。  
今までやっていた役員が終わったり、新年度から新しい役員が始まったりしている方もいらっしゃると思います。

ご家族や恋人、お仲間と楽しいひと時を過ごしながら、今まで頑張った方は1年間頑張りぬいたごほうびに  
そしてこれから頑張る方は新しい1年度を頑張り抜く活力を充電ませんか？

それをかなえるお話を少しさせてください。では、1つずつ順番にお話していきます。

## 日本人の好きな料理ランキングNO1 “すし”

(資料NHK文化調査部「日本人の好きなもの」2008年)  
資料によれば73%の人が“すし”が好きと回答しています。  
約4人に3人が“すし”が好きと答えていることとなります。



ご家族や気心の知れたお仲間との楽しい会食にはやっぱり“すし”です。

では龍寿し春のおすすめの一例をご紹介します。

### まずはインドマグロからです。

インドマグロは、本マグロと並ぶ高級マグロです。  
あまり知られていませんが、実は、数年前までは冷凍マグロの価格は  
インドマグロの方が本マグロよりもはるかに高い価格をつけていました。



インドマグロは大間をはじめとする近海本マグロと比べると、赤身の色が濃く、  
魚体全体の脂の乗りが良いのが特徴です。

それから脂の質を例えるなら、インドマグロの脂がラード、近海本マグロの脂がサラダ油のような感じです。  
そして、味はコクと甘みのインドマグロ、香りと酸味の近海本マグロといえます。

どちらが好きか？これは好みの分かれるところです。  
そしてまた、赤身、中トロ、大トロ各部位により味が違い、好みが分かります。

まずは赤身です。酸味の無いさっぱりした味わいで、「ヅケ」にするとねっとりした旨味がプラスされます。  
脂の旨味よりもヅケが好きという方も大勢います。  
数年前に料理評論家の山本益博さんに来店していただいた時に絶賛していただいた握りです。

そして中トロは、赤身の旨味と脂の旨味を両方良いとこどりで味わうことができます。  
1番万人受けする部位でもあります。

それから最後、大トロは、口の中で爆発するような脂の旨味を堪能できます。  
口に含むとシャリと渾然一体となり喉の奥へと消えていきます。そして、心地いい余韻が残ります。

それから**春だけの限定品 山菜を薬味にした握り**です。

数年前に、魚沼の食材を何か寿司に使って、どこにもない、  
龍寿しでしか食べられない味をつくれなにか?とっていました。

それで、あるところでヒントを得た山菜を薬味に使う事を思いつきました。  
試行錯誤を繰り返してフキノトウに抜群に合うのが甘エビ、そしてセリにはヒラメが合うことに気づきました。

甘エビはプリっぷりの鮮度最高のもではなく、一日たった、とろけるような食感の甘エビにフキノトウを併せると  
ふきのとうの苦味と香りがエビの臭みをうまく消して、さわやかな風味で、甘エビの甘みをさらに引き立ててくれます

活メのまだ身が活かった状態のしこしことした食感のヒラメには、  
茹でて刻んで醤油、一味をまぜたセリを薬味としてのせます。  
セリの香りが、ヒラメの甘みをさらに引き立て口の中に春を連れてきてくれます。

それから**青森産のあん肝**です。

日本で流通しているあん肝のほとんどが中国産かもしくはボストン産で、  
ごくわずかな量が国産です。そして、国産の中でも最高峰が青森産や北海道産のあん肝です。

価格は、国産>ボストン>中国と国産の方が高くなります。  
驚くことに青森産のあん肝を通常の市場ルートで買ったら  
なんと**外国産の10倍~20倍もする超高級素材**です。

龍寿しでは、青森から特殊なルートで仕入れています。  
それがこんな山の中の寿司屋で超高級店しか提供できないものを提供できる理由です。

価格の差は味の違いにも比例して青森産のあん肝は、  
**外国産とは違い、全くエグミがなくまったりとした味わい**です。

そして青森産のあん肝は冬から春にかけてが脂がのって美味しい時期になります。

通常調理方法はアルミホイルなどで筒状に成形して蒸して、  
ポン酢で提供する機会が多いのですが、  
この手法だと高温で蒸すために硬くなります。

龍寿しでは、青森産のあん肝をしっとりと柔らかく口の中でとろけるような  
食感に上げるために酒、みりん、醤油、砂糖で味をつけた煮汁の中で  
**約80度の低温の温度を保ちながら、ゆっくりと1時間煮ていきます。**

そして切り分け、ワサビをつけて召し上がっていただきます。

1度食べた方からは

「人生で食べたあん肝の中で1番美味しい」

「今まであん肝苦手だったけど、今まで食べたものとは全く違う」との声をいただいています。etc

美味しい寿司や料理で活力を充電するお手伝いができれば幸いです。

佐藤正幸



# 限定究極の贅沢コース

10,000 円+税 3月15日~5月5日まで



前菜  
タタミイワシとポテトサラダ

パリパリとしたタタミイワシとポテトサラダが好相性



ヒラメ

セリの香りが口の中に春を連れて来る。



マグロツケ

インドマグロの赤身はツケが美味しい



中トロ

脂と赤身のバランスが秀逸



トロ

脂の旨味が口の中で爆発する



椀

えびとメカブのしんじょう

だしの旨味が日本人で良かったと再認識させる



造り

日替わりで旬の魚介の3点盛り



揚物

桜鯛のフリットと焼き筍

フワッとしたフリットとアスパラのソースが絶妙



甘えび

フキノトウがエビの甘みをさらに引き立てる



ウニ

甘いものを厳選して



煮ハマグリ

しっとりジューシーそして蒸り高い



白味魚にいぶしダイコンと  
いくらのタルタル



あん肝

超貴重な青森産



スマイカ

サクサクとした寿司に1番合う高級イカをイカスミのソースで



サクラマス

葉でいぶしたスモーク香が記憶に残る味になる



八色しいたけ天恵こ

食感はまるであわび



当日発表

日替わりの握り  
予約時に嫌いなものをお伝えください



穴子

龍寿しの看板商品

しけ等により内容は変わる場合があります。  
また、お嫌いなすしネタ、白子等がありましたら事前にお申し付けください。  
こちらのコースはカウンター席かテーブル席かお好きな方をお選びください。  
てんけいこは無くなり次第他のネタになります。

お申し込みは、3日前までに電話でご予約ください。

龍寿し ☎025-779-2169

お電話口で「究極の贅沢コース」予約の件でとお申し付けください。係りのものが対応させていただきます。

# 限定 極上の贅沢コース

7,500 円+税 3月15日~5月5日まで



前菜  
パリパリとしたタタミイワシとポテトサラダが好相性



ヒラメ  
セリの香りが口の中に春を連れて来る。



マグロヅケ  
インドマグロの赤身はヅケが美味しい



中トロ  
脂と赤身のバランスが秀逸



トロ  
脂の旨味が口の中で爆発する



椀  
えびとメカブのしんじょう  
だしの旨味が日本人で良かったと再認識させる



造り  
旬の魚介の2点盛り



揚物  
桜鯛のフリットと焼き筍  
フワッとしたフリットとアスパラのソースが絶妙



甘えび  
フキノトウがエビの甘みをさらに引き立てる



ウニ  
甘いものを厳選して



煮ハマグリ  
しっとりジューシー  
そして薫り高い



白味魚にいぶしダイコンと  
いくら



スミイカ  
サクサクとした  
寿司に1番合う高級イカ



サクラマス  
葉でいぶしたスモーク香が  
記憶に残る味になる



八色しいたけ天恵こ  
食感はまるであわび



穴子  
龍寿しの看板商品

しけ等により内容は変わる場合があります。  
また、お嫌いなすしネタ等がありましたら事前にお申し付けください。  
こちらのコースはカウンター席かテーブル席かお好きな方をお選びください。  
てんけいこは無くなり次第他のものに変更になります。

お申し込みは、3日前までに電話でご予約ください。

## 龍寿し ☎025-779-2169

お電話口で「極上の贅沢コース」予約の件でお申し付けください。係りのものが対応させていただきます。

# 限定 春のすし会席コース

5,300 円<sup>+税</sup>

3月15日～5月5日まで



**タタミイワシとポテトサラダ**  
パリパリとしたタタミイワシと  
ポテトサラダが好相性



**ヒラメ**  
薬味のセリが口の中に春  
を連れてくる



**マグロツケ**  
インドマグロの赤身  
はツケが美味しい



**中トロ**  
赤身と脂の旨味の  
バランスが秀逸



**椀**  
**えびとメカブのしんじょう**  
だし旨味が日本人で  
良かったと再認識させる



**造り**  
旬の魚介の2点盛り



**桜鯛のフリットと焼筍**  
ふっくらとしたフリットに  
アスパラのソースが絶妙に合う



**あまえび**  
薬味のフキノトウが  
甘みをさらに引き立てる



**サクラマス**  
葉でいぶしたスモーク香  
が記憶に残る味になる



**白味魚にいぶしダイコンと  
いくら**のタルタル



**八色しいたけ天恵こ**  
食感はまるであわび



**スマイカ**  
サクサクとした  
寿司に1番合う高級イカ



**穴子**  
龍寿しの看板使用品  
とろける穴子



**玉子焼**  
人気の一品



日替わりのスイーツと  
コーヒー or ハーブティ

すし会席はテーブル席になります。てんけいこは無くなり次第他のものに変更になります。

しけ等により内容は変わる場合があります。また、お嫌いなすしネタ等がありましたら事前にお申し付けください。

3日前までにお電話でご予約ください。 **龍寿し ☎025-779-2169**