



おいしいもんをできるだけ安く
心をこめてにぎる地ネタの寿司
杉寿し 「すぎずし」



女性に人気の上ちらし2100円。これを目当てに遠くから訪れるファンも多い。

海山区の中心部、国道から少し入ったところにある総検造りのお店。幾重にも重なった瓦屋根は、まるでお城のよう。3人の板前さんが心をこめてにぎる寿司は、尾鷲で水揚げされたネタが中心。「夏から秋にかけておいしいネタはメイチャヤね」と大将。上品な旨みと甘みがすばらしい白身の王様で幻の魚と呼ばれている。

杉寿しオリジナル「さんま棒寿し」は、さんまを三枚におろしているの、骨やヒレが気にならず、酢のめ加減が絶妙。カウンター席で威勢の良い板前さんと女将と会話を楽しみながら味わいたい。



紀北町海山区相賀824-16
(スーパー・主婦の店相賀店となり)
Tel.0597-32-0314
営/11:00~20:00
休/木曜 席/44席
カード/不可 P/15台(バス可)
交/JR相賀駅から徒歩7分
<http://sanmazushi.com>



1.笑顔の絶えない女将さんと3人の板前さん。
2.さんま棒寿し800円は道の駅海山でも購入できる。



盛り合わせ1000円
上にぎり2300円
銀さば棒寿し1400円