



創業60年の老舗寿司屋で 尾鷲の魚を味わう

遊食処 あけぼの鮨



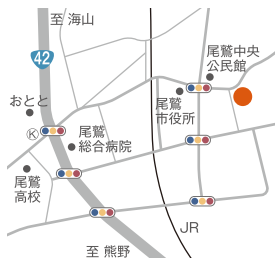
カンパチ、オニエビ、アジ、ガスエビ、バチマグロのトロ、松阪牛のあぶり… 特上にぎり3150円。

尾鷲市立中央公民館の向かいにある和風モダンな外観。創業60年。12年前、現在の場所に移転した店は清潔そのもの。ショーケースには手長エビやカンパチ、イサギなど、地元で揚がった新鮮なネタが並ぶ。尾鷲の魚を愛する2代目・井上雅博さん。「尾鷲は底引き網漁が盛んやもんで、エビ・カニも豊富なんです。手長エビ、ガスエビ、ウチワエビ、タカアシガニ…。変わったところではオニエビですね。エビとカニのような味わいで頭の味噌も絶品。うちでは握り寿司や酢の物でお出しします。」

秋から冬はワラサ、フグ、渡利カキがおいしくなる。



尾鷲市中央町9-55
Tel.0597-22-0376
営/11:00～14:00
17:00～22:00
休/月曜 席/40席
カード/可 P/10台
交/JR尾鷲駅から徒歩5分



- 丁寧な接客と笑顔がすてきな井上さん夫妻。
- 赤ムツ(ノドグロ)は、生でも煮ても焼いてもおいしい白身の横綱。塩焼き1500円から。

にぎり1050円～、定食1890円～、会席コース5250円～