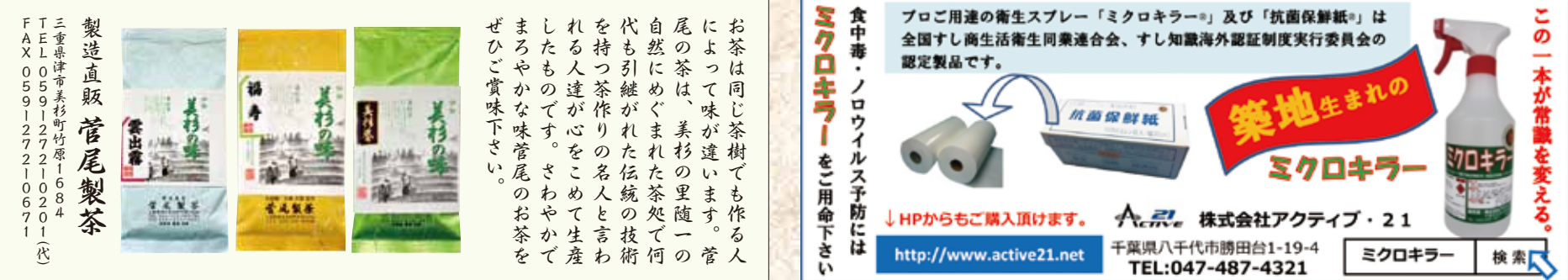
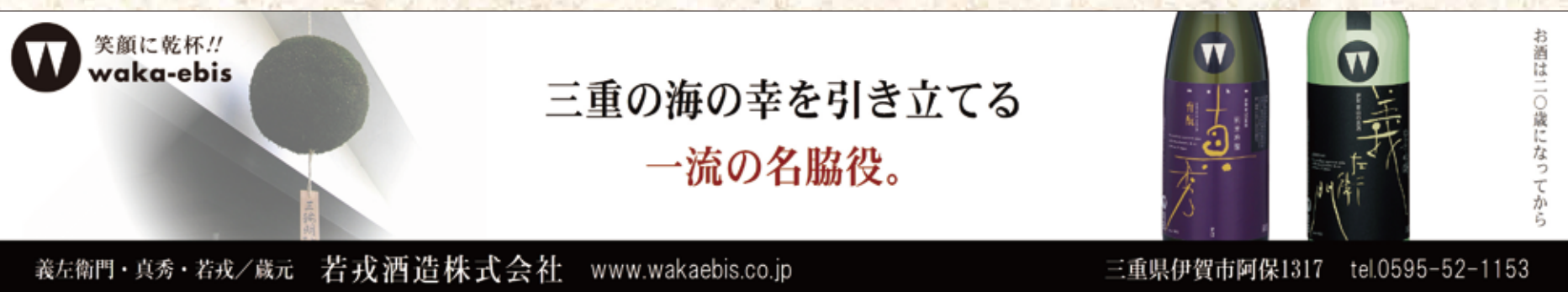


ぶらり味の名店34選



おいしさ直行便！
全国発送を承ります

郷土三重が誇る
食のブランド松阪肉

[illegible]

鈴鹿 鮭割烹 宝寿し

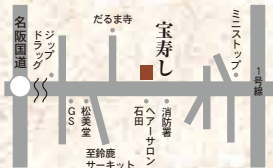
鈴鹿市高塚町1451-433
 ■T E L / 059-379-2500
 ■営業時間 / AM11:00~PM1:30 PM4:00~PM9:30
 ■定 休 日 / 水曜日



・穴子のにぎり
・たまごのにぎり

おすすめメニュー
・冷やし茶碗蒸し
・伊勢湾の穴子
・伊勢湾の穴子
・伊勢湾の穴子

お店のご案内
伊勢湾の穴子、伊勢茶でつくった特注の縁茶塩でお召し上がりいただけます。また、たまごは地元鈴鹿産を使用しています。できたての美味しさをぜひご賞味ください。



鈴鹿 寿司勝由

鈴鹿市中旭が丘3丁目1-39
 ■T E L / 059-386-6089
 ■営業時間 / PM1:30~PM2:00 PM5:00~PM9:00
 ■定 休 日 / 木曜日



・炙り鰯丹染炙り寿司
・焼生ナメシ・酢蒸し掛け
・旬のネタの天日塩掛け

おすすめメニュー
・炙り鰯丹染炙り寿司
・焼生ナメシ・酢蒸し掛け
・旬のネタの天日塩掛け

お店のご案内
昭和55年創業。伊勢湾のものや全国の旬な素材をお楽しみいただくために、土佐の天塩で握ります。またバルサミコ酢を使用した寿司への挑戦など研鑽に努めています。市外からも多くのお客様が訪れます。



伊賀 すし処 ぶんけ

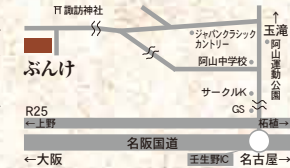
伊賀市丸柱1609
 ■T E L / 0595-44-1443
 ■営業時間 / PM5:30~PM9:30 (お昼は予約のみ)
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・伊賀牛のにぎり
・松茸のお寿司 (季節の色)

おすすめメニュー
・伊賀牛(もぎ)のにぎり
・おすすみにぎり全13貫
・伊賀牛(もぎ)のにぎり
・おすすみにぎり全13貫

お店のご案内
陶芸の山里にある、新鮮素材が命の江戸前寿司です。京都や滋賀から北海道まで本物素材をこことん探します。鮮魚から山菜まで四季折々の旬をお出しています。



名張 寿司割烹 醍醐

名張市百合が丘6-72
 ■T E L / 0595-64-6767
 ■営業時間 / AM11:00~PM2:00 PM4:30~PM10:00
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・伊賀牛のにぎり
・松茸の土瓶蒸し (季節の色)

おすすめメニュー
・伊賀牛(もぎ)のにぎり
・おすすみにぎり全13貫
・伊賀牛(もぎ)のにぎり
・おすすみにぎり全13貫

お店のご案内
「お客様に褒められたく」を合い言葉に、地物の松茸(季節の品)・伊賀牛(いちば部分のみ使用)や、好評「しよゆのいらない」仕込みを極めたお寿司・お料理が楽しめます。



津 東京 大寿司

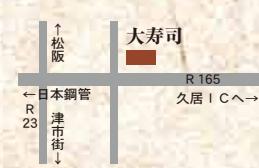
津市雲出本郷町1641-1
 ■T E L / 059-234-5129
 ■営業時間 / AM11:30~PM9:00
 ■定 休 日 / 毎週月曜日



・阿波平治のやから寿司
・阿波平治のやから寿司

おすすめメニュー
・阿波平治のやから寿司
・阿波平治のやから寿司

お店のご案内
素材は、伊勢の前後のものはもちろん、優れた産地の逸品ならこのものでも追っかけます。そして「江戸前」の伝統的な仕込みで、旨さを徹底的に引き出します。



松阪 参代 きく水

松阪市曾原町639-8
 ■T E L / 0598-30-5005
 ■営業時間 / AM11:30~PM2:00 PM5:00~PM10:00
 ■定 休 日 / 毎週水曜日・第2火曜日



・松阪牛と伊賀牛のあふり
・生ハム貝のにぎり

おすすめメニュー
・松阪牛と伊賀牛のあふり
・生ハム貝のにぎり

お店のご案内
大将自ら近くの漁港を周り仕入れてきた前物の魚介類を、光が演出する和の空間と土感たっぷりのうつつわで愉しみください。また、うつわなどのギャラリースペースもございます。



松阪 すし処 君家

松阪市高町453-4
 ■T E L / 0598-51-7200
 ■営業時間 / AM11:30~PM3:00 PM4:30~PM10:00
 ■定 休 日 / 毎週月曜日



・松阪牛のにぎり
・松阪牛のにぎり

おすすめメニュー
・松阪牛のにぎり
・松阪牛のにぎり

お店のご案内
伊勢湾、熊野灘でとれる素材を中心に、全国各地から旬の素材を揃えているため、寿司の種類が豊富です。また、これらの素材を活かしたお料理もお召し上がり頂けます。



松阪 寿し萬

松阪市平生14
 ■T E L / 0598-21-1891
 ■営業時間 / AM11:00~PM2:00 PM5:00~PM10:00
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・松阪牛のにぎり
・おまかせのタイフーン巻
・松阪牛二品料理

おすすめメニュー
・松阪牛のにぎり
・おまかせのタイフーン巻
・松阪牛二品料理

お店のご案内
創業1951年。松阪が一番最初に立食(カウンター席)を設けました。現在は伊勢湾産天然物や地物を中心に遠来物等、良質な自然の恵をより美味しく、お召し上がり頂けます。



伊勢 割烹 大喜

伊勢市岩渕2丁目1-48
 ■T E L / 0596-28-0281
 ■営業時間 / AM11:00~PM9:30
 ■定 休 日 / 無休



・伊勢の山菜
・伊勢の山菜
・伊勢の山菜

おすすめメニュー
・伊勢の山菜
・伊勢の山菜
・伊勢の山菜

お店のご案内
伊勢神宮ご参拝の皇族の方々に、御食事ご奉仕の光栄に浴しております。「伊勢にぎり春慶盛」は伊勢志摩地方で捕れたネタを、伊勢春慶盛の器に盛った、まさに「伊勢づくし」。ぜひ一度ご賞味ください。



伊勢 伊な勢

伊勢市神久5丁目1-35
 ■T E L / 0596-26-0008
 ■営業時間 / AM11:30~PM2:00 PM5:00~PM9:30
 ■定 休 日 / 毎週月曜日



・穴子の白煮にぎり(たれ・しお)
・鮭白煮と塩焼きのにぎり

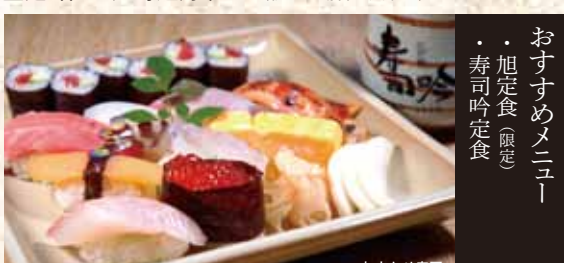
おすすめメニュー
・天然鰯白煮・蒲焼
・穴子の白煮

お店のご案内
歴史の詰まった勢田川沿い。伝統ある木造家屋を現代的にリメイクした趣きのある空間で、心込めて握る寿司と、ゆったり流れる時間をお楽しみください。



伊勢 寿司吟

伊勢市旭町398-8
 ■T E L / 0596-23-1396
 ■営業時間 / AM11:30~PM10:00
 ■定 休 日 / 毎週月曜日 (祝日の場合は火曜日)



・旭定食 限定
・寿司吟定食

おすすめメニュー
・旭定食 限定
・寿司吟定食

お店のご案内
東京・新宿の寿司屋で修行しふるさと伊勢の伊勢神宮外宮南側に店を構えて約20年。「寿司は旬を楽しむ料理」と近海物を求めて買い付けを行っています。その仕入れた旬を、ぜひご賞味ください。



伊勢 すし久

伊勢市宇治中之切町20
 ■T E L / 0596-27-0229
 ■営業時間 / AM11:00~PM8:00
 ■定 休 日 / 無休 (但し毎月一日、末日、毎週火曜の夜間営業は休み)



・てこね寿し
・麦とろろ
・季節のてね膳

おすすめメニュー
・てこね寿し
・麦とろろ
・季節のてね膳

お店のご案内
てこね寿しには、もっちりとした噛み応えの地元ブランド米「御縁産コシヒカリ」上に、秘伝の醤油に漬けた肉厚の鰻の切り身が乗っています。また、季節限定のてこね寿しもご用意しております。



伊勢 横丁 君家

伊勢市宇治中之切町47 おかげ横丁
 ■T E L / 0596-23-8850
 ■営業時間 / PM11:00~PM10:00 (水曜はPM5:00まで)
 ■定 休 日 / 無休 (PM8:00以降はお問い合わせ下さい。)



・伊勢御膳
・いそふえ

おすすめメニュー
・伊勢御膳
・いそふえ

お店のご案内
伊勢神宮のお膝元おかげ横丁で前浜伊勢湾の食材と全国各地の旬のネタをお召し上がり頂けます。限定酒・酒肴も多数取り揃えており、また夜はお昼とは違った雰囲気でお楽しみいただけます。



鳥羽 寿司割烹 大阪屋

鳥羽市鳥羽1丁目4-64
 ■T E L / 0599-25-2336
 ■営業時間 / AM11:00~PM2:00 PM4:00~PM8:30
 ■定 休 日 / 毎週木曜日



・海老ブリ
・梅上になぎり

おすすめメニュー
・海老ブリ
・梅上になぎり

お店のご案内
伊勢志摩国立公園 鳥羽で獲れる伊勢海老・車海老・平目・鯛・赤ウニ等、地産地消を目指しています。又、寿司割烹でありながら当店の海老フライは遠方からもお客様がご来店されます。



志摩 おとや

志摩市阿児町鶴方1692
 ■T E L / 0599-43-0074
 ■営業時間 / AM12:00~PM1:30 PM5:00~PM9:00
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・特上になぎり
・てこね寿司

おすすめメニュー
・特上になぎり
・てこね寿司

お店のご案内
創業明治44年。伝統の技と、港から直送する新鮮なネタが自慢です。地元志摩の方々にも長年ご愛用いただいております。「伊勢志摩を知り尽くす味」を是非ご賞味下さい。



志摩 鮭暁

志摩市阿児町甲賀1460-2
 ■T E L / 0599-45-5586
 ■営業時間 / AM11:30~PM2:00 PM5:00~PM9:30
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・特上になぎり
・てこね寿司

おすすめメニュー
・特上になぎり
・てこね寿司

お店のご案内
“伊勢志摩の旬を握る”をコンセプトに、その日に捕れた季節のネタをお出ししています。ネタは地物が8割以上。地元の漁師さん、遠方客も食べに来る、旬自慢のお店です。



志摩 寿司音

志摩市志摩町和具1896-60
 ■T E L / 0599-85-0422
 ■営業時間 / AM10:00~PM2:00 PM5:00~PM9:00
 ■定 休 日 / 不定休



・特上になぎり
・てこね寿司

おすすめメニュー
・特上になぎり
・てこね寿司

お店のご案内
志摩の漁師発祥郷土料理でござる。地元のカツオにこだわって、シャリは人肌で、昔ながらの作り方を守り続けています。先代はカツオ漁師でした。本場の本物の味をぜひご賞味ください。



海山 杉寿し

北牟婁郡紀北町海山区相賀824-16
 ■T E L / 0597-32-0314
 ■営業時間 / AM11:00~PM8:00
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・さんま焼の焼寿司
・特製上りちらし寿し

おすすめメニュー
・さんま焼の焼寿司
・特製上りちらし寿し

お店のご案内
骨が気にならない。仕込みに熟練の技を重ね長い年月をかけて完成した、さんま寿司。地物の幸を職人魂込めて握ります。豪華を豪快に。南紀、老舗の味をどうぞ。



尾鷲 すし処 一重

尾鷲市南陽町9-3
 ■T E L / 0597-22-8991
 ■営業時間 / AM11:30~PM2:00 PM4:30~PM9:00
 ■定 休 日 / 毎週水曜日



・アカイの寿司ミルフィーユ
・丸巻の盛り

おすすめメニュー
・アカイの寿司ミルフィーユ
・丸巻の盛り

お店のご案内
尾鷲で水揚げされる旬の魚を求め、遠方から通うファンも多い店。アカイの寿司ミルフィーユもオリジナルメニューの一つです。



尾鷲 あけぼの鮓

尾鷲市中央町9-55
 ■T E L / 0597-22-0376
 ■営業時間 / AM11:00~PM2:00 PM4:00~PM10:00
 ■定 休 日 / 毎週月曜日 (祝日は営業)



・特上寿司
・こしら寿司

おすすめメニュー
・特上寿司
・こしら寿司

お店のご案内
熊野灘でとれた、尾鷲ならではの新鮮な魚介類をお楽しみ頂けます。10月頃から手長海老やオノ海老など、冬場はブツブリ、ノドグロなどもお楽しみ頂けます。



熊野 寿司丸

熊野市井戸町446-15
 ■T E L / 0597-89-4020
 ■営業時間 / AM11:00~PM2:00 PM4:30~PM8:30
 ■定 休 日 / 毎週水曜日・第三水曜日



・盛り合わせ
・ちらし寿司

おすすめメニュー
・盛り合わせ
・ちらし寿司

お店のご案内
寿司一筋。寿司と割烹以外の料理はお出ししていません。すしネタの仕入れは近海ものにこだわりの、可能な限り地元の素材を使用しています。



熊野 割烹 やまぐち

熊野市井戸町436-60
 ■T E L / 0120-09-5256
 ■営業時間 / AM11:00~PM1:30 PM5:00~PM9:30
 ■定 休 日 / 不定休



・さんま寿司
・焼さんま寿司

おすすめメニュー
・さんま寿司
・焼さんま寿司

お店のご案内
さんまの姿寿司は、地元遊木漁港で水揚げされたさんまと、伊賀米を使用しています。だいたい酢を使うなど、さんま寿司発祥の地の基本を守り続けています。



サントリー ザ・プレミアム・モルツ



うまさ 本物の 輝きがある。

おかげ横丁



おかげ横丁の正面入り口は、伊勢神宮内宮門前町の中ほどで、伊勢地方ならではの料理屋、食べ歩き屋台、名産品の店が並びます。秋の方も土地の方も伊勢路の風土、風習、人情をお楽しみください。春・夏・秋・冬、季節に彩られた「まつり」や「市」も賑わいます。

伊勢内宮前 おかげ横丁

0596(23) 8838

ミエライス



株式会社ミエライス

0120-58 00 41

鳥羽 天然採苗。濃厚、クセなし。



伊勢神宮南郷

あだこ 岩がき

0599-33-7888