

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します!
<http://www.scci-net.com>

今回のお店

鮭 富士



店主の工藤氏



落ち着いた雰囲気の内



全国から数多くのファンが集まる 熟練された江戸前の味

札幌で本格的な江戸前鮓を味わうことができる「鮭 富士」。店主こだわりの食材や心を込めたおもてなしで、極上の逸品を提供する。

店主の工藤真也氏は、札幌と銀座の「すし善」にて12年店長を務めるなど、21年にわたり修業をした後、地元札幌で独立したいという思いから平成20年に現在の店舗をオープンした。

店内は高級感のある落ち着いた雰囲気、北海道産アカダモの1枚板を使用したカウンターからは木のぬくもりが感じられる。

同店では、江戸前鮓の中でも、コハダの握りが人気。素材本来の味を損なわないように仕込みからこだわり、締め方にもひと手間加えているため、酸味が強くなりすぎず、生臭さもない。

シャリは、北海道と本州のお米をブレンドし、鮓などの江戸前鮓を握る時は赤酢、雲丹などの甘味が強い北海道産の素材を握る時は通常の酢を使用するなど、握るネタによって酢を使い分けている。他にも、海苔は有明産、ガリは新生姜を浅漬け風に仕上げるなど、提供する食材全てに店主のこだわりがある。

時期によっては、旬の食材を使用し

た季節限定の一品も楽しむことができる。夏場に味わえる穴子の沢煮は、茶色く色を付けず、酒とさらめのみで炊いた、シンプルだが手間をかけた一品。冬場は、北海道産のタチ(鱈の白子)やクエを味わうことができる。

食事だけでなく店主の人柄にも惹かれ、代々来店する札幌の財界人や著名人、有名スポーツ選手など、全国から数多くのファンが集まる。

「商品の味のクオリティもさることながら、店内の雰囲気やお客さまとの信頼関係を大切にされた接客を心掛けています。現在は、満席を避けるなどの配慮をはじめ、従業員のマスク着用など衛生管理にも努めています。寿司折のテイクアウトも行っておりますので、これからも多くのお客さまに当店こだわりの江戸前鮓を味わっていただきたいです」(工藤氏)。

information

☑ 札幌市中央区南3条西5丁目14
三条美松ビル3階

☎ 011-219-7880

☎ 不定休

☎ 【月~土】17:30~23:00

【日・祝】17:30~22:00

【昼】12:00~14:00

※営業時間を短縮する場合がございます。