

●富良野劇場

○深夜2時に店を閉め、街が寝静まった早朝4時に旭川の卸売市場「キョクイチ」へと足を運び、自らネタの目利きをするサンロク街の寿司屋。もちろん選ぶのは一度も冷凍していない宝石のような新鮮なネタ。仲卸にしか販売しないため、ほとんどの寿司屋は仲卸にネタ選びを全面委託。二代目大将の小西裕也さんは「少しでも旨い握りを味わって欲しいので」と足を運ぶ。

○高いのでは…?と思うでしょ。握りは“並生”でも800円とリーズナブル。

○大将のお薦めは“お任せ握り”(4,000円～)。
内容はその日で変わるが、道内産を中心に選び抜いた極上のネタが揃う。ザクリとした歯触りまでうまい苫前産生ホッキ。上質な脂がうまい根室産トキシラス。海水の中にむき身を入れたミョウバン不使用の枝幸産ウニなど。中でも“イワシ”はしっとり柔らかく、大トロに引けを取らない上質な脂が口の中で受け止めきれないほどあふれ出てくる。鳥肌が立つほどうまい。

○地酒も多彩。

○5月に東京で修業してきた弟さんも加わり新しい味を取り入れた寿司が味わえる。



小西鮨

旭川市3条通6丁目右6号

TEL (0166) 22-4443

【時間】18:00～深夜2:00

【定休日】月曜日

●33席(掘りごたつタイプの小上がり有)

○美瑛ヘルシーマラソン10キロ走りました

○次回は田んぼの中のカフェ

