

Web版

鮮度への徹底したこだわり、テイクアウトもおすすすめ



いい店発見!  
散歩がスマッぷ。

今日は  
南糸編

41年前の開店以来、常連さんを中心とする多くの皆さんに愛され続ける郊外の隠れ家的名店。「筋子やいくら、魚をさばいて取り出し提供しています」と語る2代目店主の鮮度へのこだわりには、昔気質の寿司職人ならではの誇りが感じられます。と

れたての海の幸を贅沢に使うお刺身、にぎり、生ちらしはそのボリュームも大きな魅力。中でも、大人気の生ちらしは旬の素材が器からあふれてしまいそうなほどたっぷり、ネタも大きい! 圧巻のコストパフォーマンスに大満足です。店内は昼も夜も多くのお客様でにぎわい、以前から好評だったテイクアウトの利用客も急増中。夜9時までの営業となっていますが、ガス炊飯器で炊くお米がなくなり次第終了となるのでご注意ください! 初めて訪れる方もあたたかい雰囲気でお迎えしてくれますよ。

やさしい笑顔で迎えてくれた大将のご家族。待っているとドドーン! ご飯が見えない上生ちらし。重なりあったネタはとっても新鮮! 自家製いくら口の中で割れた瞬間がわかる最上級!!!



表紙絵 / アベミチコ



## 寿司処 美津本

旭川市南6条通26丁目

電話(0166)33-6677

営 / 12:00~14:00

17:00~21:00

休 / 月曜日

