

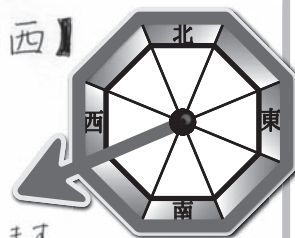
【高島屋泉北店 1F】 営業時間 10:00-19:30 住所 大阪府堺市南区茶山台 1-3-1
電話 072-293-1101(内線 2350)

【節分】のご案内

丸かぶり寿司 ご予約承り中! ※今年の恵方は【西南西】

『松井泉』の巻寿司の大きな特徴

- ①あなごの店なので… 当然すべてにあなごが入っている!
- ②巻寿司の巻き方 … シャリが【ふんわり】するように意識して巻いています。
なので、あなごの味がお口の中で広がります。



実は、以前、お召し上がり頂いたお客様より「シャリが固くて美味しくない」「いくらあなごが美味しくてもシャリがしっかり過ぎてあなごの味がわからん」とご指摘いただき(毎日新しいシャリで作っているのになぜ?)と悩み色々考えました。
そして、たどり着いたのが【シャリが潰れてしまっている】のが原因だとわかりました。

【これまで】

きれいに作ることはかり気を使い、広げた海苔にきっちりまんべんなくシャリを伸ばし、巻く時も必要以上にしっかり締め付けてしまい、シャリの粒が潰れて固まっていた。

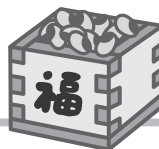
【今は】

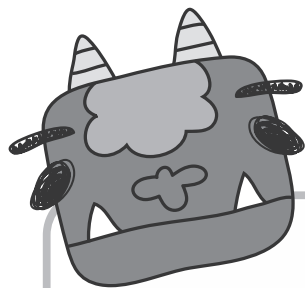
できるだけシャリに触れる回数を減らして、海苔の上にシャリを優しく広げることが意識して、巻く時も軽く丸めるようにし、自然の重みで全体をなじませる程度にしました。そうすることによってシャリとシャリの間に空気が入り、隙間ができ、シャリの固さの改善だけでなく、シャリとネタが口の中で混ざり合うようになりました。

【店長の一言】

「今の巻寿司は食べやすく、あなごの味もしっかり感じる事ができるので自信をもっておすすめできるようになりました。」

何気ない一言のご意見から考え、気づき、改善できたおかげで劇的に『おいしく』なった巻寿司。もちろん、まだまだ気づいていないこともたくさんあるかもしれません。これからも気づきと改善を心がけ、更に美味しくしていきたいと考えています。





まつ いずみ
松井泉

おなご屋瓦版



【巻寿司】のご紹介



①あなごの太巻 (2月3日のみの特別価格1本651円(税込) ※通常価格702円(税込))

具材には焼あなご(特製のだして味付しています)、あなごの具(あなご、ごぼう、しいたけ、有馬山椒を潰して煮込んでいます)、香引き立つ大葉、きゅうり、たまごが入っています。

※女性スタッフMさんのおすすめコメント

シンプルなお太巻ですが、オリジナルの具と大葉がきいて、以外と1本をすんなり召し上がれますよ。

②ちょっと短いあなごの太巻 「実は当店一番人気」

(2月3日のみの特別価格1本501円(税込) ※通常価格540円(税込))

「ありそうでなかなかない食べ頃サイズ」 あなごの太巻を3/4サイズにしました。太巻一本では量が多すぎると思われる方、特に女性やお子様にぴったりサイズ。



③あなごまるまる1本ビックリ巻

(価格1本1296円(税込))

名前の通り、松井泉自慢の焼あなごをまるまる1本巻きました。

あなごがビックリして巻寿司から飛びだしてきた、見てビックリ、食べてビックリの「これぞあなごの巻寿司!!」あなごを堪能したい方にはぜひおすすめです。

④あなごたっぷり豪快巻

価格1本1620円(税込)・ハーフサイズ864円(税込)

見た目も中身も豪快!! ぜいたくに4種類のあなご(焼あなご、煮込あなご、味付あなご、あなごの具)がたっぷり入った「あなごづくし」の巻寿司です。ハーフサイズでも太巻1本以上のボリュームです。

※男性スタッフNさんのコメント

私も挑戦しましたが、正直1人では1本は無理だと思えますよ。でも食卓では巻寿司の王様間違いなし!



⑤あなごときゅうりの巻寿司

(価格1本486円(税込))

あなごときゅうりを巻いた細巻きです。シンプルにあなごの味を楽しむならおすすめの一本。小さなお子様にとっては「丸かぶりの入門編」になるかもしれません。

※カットした分もご用意しております。

※1月31日(土)までご予約承ります。

※当日はレジ混雑が予想されますので、お支払いはこちらご予約時をおすすめしております。

※ご自宅で巻く方にもぜひあなごのご準備を!!

「焼あなご」1尾 価格648円(税込) 「煮込あなご」2尾 価格1080円(税込)

※どちらも冷凍保存なら半年ご使用頂けます。

※「特別企画 節分の福がまだあった! 美味しい福袋」

税込1620円相当の商品を「1001円(税込)」

※2月4日(水)～6日(金)の期間限定

※1日50個限定

乞うご期待!!

