



大村健二 先生 おススメ！ 金沢の至福のお寿司情報 FOOD PLAN



日本海の海の幸に恵まれた金沢のお寿司はまさに極上。日本最高峰のお寿司を堪能できます。手の込んだ下拵え（したごしらえ）を加えたネタに味付けを施し、「そのままお召し上がりください」といって供してくれるお店が多く、そのようなお店のカウンターには紫（むらさき、お醤油のこと）がありません。今回は、数ある金沢のお寿司屋さんのなかで学会場から容易に足を運べるお店をご紹介します。



©石川県観光連盟

おススメ店は？

大村先生のおススメ店は、こちら！



飛（とび）

学会場にほど近い尾山神社の手前を左に曲がってすぐの隠れ家的なお店。ほんの少し行って右へ曲がる小路の角にあります。いまは無き伝説の名店、太平寿司の味を最も忠実に引継ぎ、それをさらに深化させ続ける大将の名前は飛地さん。同じヒラメのお造りでも部位によって異なった味付けで出してくれたりします。お造りやお寿司についてはいろいろな「我わがまま」もOK。必ず食べたい「のどぐろの蒸し寿司」の美味しさは悶絶もの。日本酒の品ぞろえも豊富で、目利きの飛地さんが選んだお品書きにないお酒もいただけます。



弁 慶

学会場にほど近い尾山神社の手前を左に曲がってすぐの隠れ家的なお店。ほんの少し行って右へ曲がる小路の角にあります。いまは無き伝説の名店、太平寿司の味を最も忠実に引継ぎ、それをさらに深化させ続ける大将の名前は飛地さん。同じヒラメのお造りでも部位によって異なった味付けで出してくれたりします。お造りやお寿司についてはいろいろな「我わがまま」もOK。必ず食べたい「のどぐろの蒸し寿司」の美味しさは悶絶もの。日本酒の品ぞろえも豊富で、目利きの飛地さんが選んだお品書きにないお酒もいただけます。



もり重

学会場から国道157号線を南に向かい、御影大橋の二すじ手前を右に曲がった右手にあります。入口が少々わかりにくいのでゆっくり探してください。大阪出身の大将と和歌山出身の奥さまがお二人で切り盛りする家庭的なお店。独創的なおまかせコースはお寿司に加えて焼き物も美味。サッカーJ1のとあるチームでキャプテンを務めた方に紹介したところ「これまでの人生で最高のお寿司でした」と大変感謝されました。笑顔の絶えない奥さまが運んでくださるキンキンに冷えたビールも最高。