

「さあ今日も  
回転じゃ!」の巻

Text / Freeman Photo / 小口和行  
Edit / 藤 千尋 (サクラサクライフ)

# 大手に挑む 地元職人の物語

## SUSHI KING 五季 GO-TENNOU

# 茨城 拳王

# KAITEN

# 寿司

# 地元漁師が食して ランキング!

魚のことなら漁師にお任せ! 本物の魚を知り尽くしている俺たちが寿司ネタを厳選チェック。お店のオススメお寿司10皿の中から、俺達が「旨い!」という順にランキングで紹介するぜ! 美味い寿司よ、出てこい! 早速、いくぞ! さ回転寿司へ!

まろくじしん



100円で最高の二皿に挑戦  
ネタの大きさをみて!!

こまろアサヒ



お客様参加型の寿司店!!  
マグロ解体ショーは必見!!

新鮮さ抜群の逸品を!!  
豪華三種盛りで勝負!!

森田のりゅう



ネタの大きさに自信あり!!  
ダイナミックな寿司をぜひ!!

ヤマワのトシ



あいよのり



北海道直送の新鮮食材!!  
ぜひ一度味わってはほしい!!



山田 信  
職人歴 / 20年  
オススメの一皿  
マグロ

宮田 麻美  
職人歴 / 8年  
オススメの一皿  
三昧

谷口 竜  
職人歴 / 18年  
オススメの一皿  
北海道産

名取 俊雄  
職人歴 / 40年  
オススメの一皿  
海鮮軍艦巻

福田 昌利  
職人歴 / 20年  
オススメの一皿  
生ホタルイカ

- 食べ歩き
- サッカー
- アイスクリーム
- 凡事徹底

- 映画鑑賞
- 米づくり
- 大漁
- 一生懸命

- 日曜大工
- 乗合い
- アイスクリーム
- 校転中舎

- ラーメン店
- マンサング
- ロックメカ
- 笑顔、善直、感謝



第1位

海鮮軍艦巻  
…300円(税別)  
魚をおろしている店ならではの品。寿司ネタをデココ盛りにして、食べるのがこのネタの醍醐味!大満足!

実際に漁師が食べてランキング!



食べ切れない意地でも食うでも安い!

回転からオーダーまでOK  
お客様の要望に応える

大きなネタで勝負!  
市場直送の新鮮な魚を!

市場寿司

海の駅店



名取 俊雄

那珂湊お魚市場で人気の名店!  
那珂湊のお魚市場にあり、本店の和風レストラン、お魚センター店、市場寿司店など4店舗でお魚料理を楽しめます。回転寿司の「市場寿司海の駅店」は約160人収容。リーズナブルなお値段が魅力です。  
tel.029-262-5301



市場直営の強み!



この手で作るデカネタ!



最高の笑顔がうれしい!



山田 信也

シャリにこだわったお寿司  
ネタが大きくて何と100円!

まるくに

水戸



大きなネタでお腹も心も大満足!  
水戸市内4店舗で展開する「まるくに」は、このお値段で、このネタ!その日限りのオススメお寿司が豊富です。住吉町、河和田、青柳、見川の4店舗の昼時は長蛇の列。列をなしても食べたくなる人気店。  
tel.029-231-7656



築地直送の新鮮な魚!



職人が心を込める!



カウンター越しに一皿!



第1位

赤えび…100円(税別)  
臭みがなく、身がしっかりしている。旨味が詰まっている感じで、エビそのものを楽しめよう!

実際に漁師が食べてランキング!



大きなネタと丁寧な握り、これで100円は最高!

漁師は意外と魚嫌いで、寿司も食わない人も多いけど、この寿司は別格なんだよね。寿司嫌いの仲間にも教えてあげたいお店。なんとと言っても、この安さは魅力!



第八やまと丸 飯田 直樹さん  
調理師/10年

シラス漁が中心だけど、海の幸はいろいろあるよ。手軽な回転寿司は家族で利用することが多いわ。



第2位  
ピンチョウ  
まぐろ  
…100円(税別)  
笑顔になれる味です。魚が乗って口の中まで広がる感覚が最高。



第3位  
クリーン  
サーモン  
…100円(税別)  
ちよびり煮たサーモンと、醤油がおいしい。初めての魚で、こんな食べ方もあったのね。



第4位  
マグロ  
…100円(税別)  
ネタの厚みにビックリ!身の良みがなくて食べやすい。しかもシラスとの相性抜群!



第5位  
サーモン  
…100円(税別)  
サーモンとアボカドは相性が良い。サーモンの白い身が食べやすいので、最後はこれにせよ。



第6位  
ススキ  
…100円(税別)  
あっさりとしたススキとアボカドの味がおいしい。カリッとした身もおいしい。寿司ではこれが上。

新鮮なネタにこだわり  
リーズナブルな価格を守る

新鮮なネタは築地直送!  
値段以上の旨さが魅力!

リーズナブルでも新鮮なお寿司を食べるためには、仕入れ先も厳選。常に低価格のネタを求めて築地市場などからもネタを確保しています。シャリは地元茨城の「とねのめぐみ」というコシヒカリを使用。シャリのうまさもネタの新鮮さを引き立てます。お魚の新鮮さに加え、酢飯のハーモニイは絶妙。お値段の安さからつい、次のお皿に手が伸びてしまいます。握り、重層、巻物など、どれもいけど、お子さま向けのメニューも豊富です。

5月のオススメ!

タチウオ…200円(税別)  
毎朝お魚市場から新鮮なタチウオが運ばれてきます。身は柔らかく、歯ごたえがよい。生食もおいしい。身は柔らかく、歯ごたえがよい。生食もおいしい。

ミカンダイ…300円(税別)  
白身で身はあっさりしていて、食べ応えは抜群。これは一度味わってほしいお魚ですね。

赤貝…300円(税別)  
歯ごたえがあって、ワカメの歯ごたえがよい。独特の香りがよいけど、これはお子さまも楽しめるお魚です。

5月のオススメ!

ホタルイカ…100円(税別)  
夏になると定番のお魚。産地直送の新鮮なホタルイカを、このタイミングで楽しんで下さい。

サクラエビ…100円(税別)  
花魁の手毬にぴったりのサクラエビ。これはお寿司には、必須のネタです。一番美味しい季節にどうぞ。

毎日お寿司を市場価格で提供  
旬のお魚がこの値段で?

ヤマサ水産の市場寿司店はジャンボなネタで有名です。県内外から多くの買い物客が訪れる市場の活気をそのままに、ネタも持ち帰りも威勢の良い姿。ガツリ食いたい寿司好きにはたまらない市場寿司をいただけです。お魚市場内で多店舗展開するお寿司屋さんならではのネタを提供します。ネタが大きいだけに、一口では食べきれないお客さま向けにネタを切るハサミも用意されています。ボリュームたっぷりな寿司は、ぜひ、これから食べるか迷ってしまうほどです。



第2位

大トロ  
…500円(税別)  
脂が乗っていて、甘みもたっぷり。食べるとほろほろと舌が溶ける感じが最高!



第3位

ヒラメ  
…300円(税別)  
新鮮なヒラメ。活きたままの新鮮なヒラメを、このタイミングで楽しんで下さい。



第4位

赤エビ  
…300円(税別)  
プリプリ感がいい。身は白く、歯ごたえがよい。食べるとほろほろと舌が溶ける感じが最高!



第5位

アナゴ  
…200円(税別)  
アナゴのサイズが小さい分、アナゴの旨さがよく感じられる。これはいいね!



第6位

赤身マクロ  
…120円(税別)  
ネタの大きさは驚き。お寿司では珍らしい。これはいいね!

美味しい寿司はぜひその場で!

この場所で新鮮なお寿司を味わうのが醍醐味!  
寿司食べ放題も人気です!!  
10名以上の要予約制でうけたまわっています。なんとお一人2,940円。これってお得感抜群!

PICK UP  
ピックアップ  
ピックアップ



週鮮(4人前)  
…2,350円(税別)

急な接客やメモリアルデーに!  
まぐろ、えび、びんとろ、いか、ほたて、甘えび、サーモン、いくらなど42貫。その他自分で選んでテイクアウトも可能です。

この味をあの人に届けたい!

TAKE OUT  
テイクアウトメニュー

杏仁豆腐  
…100円(税別)  
中華料理でなじみのデザートがお寿司屋さんでも楽しめる。お寿司との相性抜群!

ココナッツミルク  
…100円(税別)  
優しい甘さが子どもからお年寄りまで人気。魚の刺を伸ばしてくれるので、最後にぜひ。

フルーツゼリー  
…100円(税別)  
まろやかな味わい。お寿司と一緒に食べてもおいしい。フルーツの味が口の中をフレッシュ。人気メニューです。

ブドウゼリー  
…100円(税別)  
ブドウ本来の味を引き出したゼリー。定番の人気メニュー。サッパリ感がウケています。

予約することで席を確保!

スタッフに声をかけると吉!  
ご注文はホール係に伝えるとGOOD!お客さまの近くには、いつも係員がいて、ご注文をお出しすることができます。

混雑回避  
混雑回避時間  
ピーク過ぎた  
14:00以降  
がオススメ!



スタッフ 入江 敏子さん



スタッフ 荒井 暎子さん

ポイント!  
スマホで予約するべし!

イーパークで賢く簡単予約!  
まるくに独自のスマホ対応「EPARK」での予約がオススメ。順番待ちや混雑状況など自宅でも外出先でも確認でき、とっても便利。

混雑回避時間  
ピーク過ぎた  
12:30  
がオススメ!



第1位

マグロ3種  
…860円(税込)  
トロ、中トロ、大トロの旨  
強トリオ!新鮮な魚の  
旨味も含め、最高の  
高の味!通商で喜ば  
れる一品。

実際に  
漁師が食って  
ランキング!



第2位

貝3種  
…650円(税込)  
ホタテ、扇貝、蛸の旨  
味合わせが絶妙。ボリューム  
感も大満足。



納得するぞ!  
量が多くて  
満足するぞ!



第3位

イカ3種  
…430円(税込)  
イカの種類は多いけど、美味  
しいものをもっとめで  
GOOD!おススメの一品。



釣り船栄丸船長  
上山高志つちさん  
漁師歴/6年  
お客さまに安全に大洗の  
海鮮の旨味を感じて  
もらおうと、四季を通して  
海を駆け巡る若き船長!



第4位

北海道3種  
…650円(税込)  
この3種地元でも獲れら  
ないけど、イカ、カニは  
北海道で獲れる。食べ  
る価値あり!



第5位

光り物3種  
…430円(税込)  
普段は生で食べない光物  
だけに、美味しくって、新鮮で  
なければ美味くない!



第6位

白身3種  
…430円(税込)  
素材!旬の旨味がよく、タン  
メツライ、カンパチと素材の  
バランスが絶妙。

1階の回転寿司が人気  
自慢の三種盛りで勝負!

# 森田水産

那珂湊本店



谷口 寛二

三種盛りで  
味くらべだ!  
今日も  
活きがいっしょ!

お得感抜群で、いろんな味を!

那珂湊、お魚市場のど真ん中に位置する森田水産の直営の回転寿司店。何より様々なお魚を味わえる3種盛りが得意。1階と2階席があり、更に大洗にも店舗を構え、どちらも言わずと知れた名店です。  
tel.029-263-4801



職人はネタにこだわる! こだわりのアラ汁! 直営の市場で新鮮!

## 市場直営だからできる、新鮮さと値段以上のネタ。

最高のコストパフォーマンス! 目の前の市場のお魚が寿司に。種類の違うお魚が3貫!一皿で3倍美味しいお寿司が楽しめるのが最大の魅力です。地元で水揚げされたお魚を始め、日本各地から集めた新鮮魚介をその場で楽しめます。お買い物のついでに味わえるのが何より魅力!親合店がひしめく那珂湊ならではの新鮮お寿司を味わうことができるお店です。お寿司好きのアナタならこの店を選ぶのは確実。こだわりの新鮮魚と美味しいシャリとのコラボは絶対に外せない一店になること間違いありません。

**5月のオススメ!**

マグロ3種  
…860円(税込)  
5月に限らず、年間を通して人気のメニュー。お寿司の王様マグロの旨を食べてください!

ヤリイカ…430円(税込)  
地元産のヤリイカのお寿司は最高です!地元産の新鮮さが味わえます。近くに住んでる方はぜひ。



福田 昌利

北海道直送、とにかく新鮮!  
活玉のネタのオンパレード!

# あいよ寿司

水戸県庁前本店

自身の北海道産が人気メニューに!

オリジナル手巻き寿司がファンを集めています。県庁前のほかイオン水戸内原ショッピングセンター内にも店舗を持ち、特別なルートで仕入れるお魚の鮮度の良さが人気の秘訣。一度食べると病みつきに。  
tel.029-244-1000



丁寧な包丁さばぎ! 止められない旨さ! 北海道直送の魚も!

**5月のオススメ!**

モンゴウイカ  
マヨネーズ焼き  
…120円(税込)  
年輪を問わず大人気のヒット商品。イカとマヨネーズのマチャングは最高です!

活ホッキ貝  
…430円(税込)  
年間を通して楽しめるホッキ貝。しかもこの季節はさらに美味しくなっています! 味比べもぜひ。

毎月発行の「あいよ寿司かわら版」旬のお寿司情報満載で人気!  
勢のいい掛け声の「あいよ」で、お客さまの注文の白身魚のメニューの豊富さ。普段は食べることのできないタンやホッケといった魚のお刺身が食べられるのは魅力的。しかも価格はとってもリーズナブル。「船上活け」いう方法で鮮度を保った魚がお店に直行するので、新鮮なお寿司を味わえるのです。最新情報は店独自の情報誌「あいよ寿司かわら版」で発信しているので、これで旬なお魚の情報をゲットしよう。

## 産地よりも素材そのものにこだわりの持つ職人の意地



第1位

三陸シメサバ  
…180円(税込)  
昔でめると聞くと、これは身が厚いのにもうかがいがある。シメサバの常識を超える。

実際に  
漁師が食って  
ランキング!



これって反則じゃ!  
うまくて  
最高だっべ!

普段は生魚食わないけれど、寿司は別物。シャリのおいしさが魚を引き立てるのが。調理人の心が生魚の魚の味を引き立ててくれるのだな。



藤幸丸  
コメツチさん  
漁師歴/6年  
漁師のイケメンが、普段はシラス漁が中心だけど、シラス以外の魚も大好きです。



第2位

常陸牛  
…480円(税込)  
常陸牛は産地直送。この産地の常陸牛の旨味は、お肉好きに。



第3位

活ホッキ貝  
…430円(税込)  
大洗でもホッキ貝を食べるが、身が厚くて旨味を感じた。大洗と食べ比べはぜひ!



第4位

こぼれカズノコ  
…300円(税込)  
高級なホッキ貝の旨味を感じた。子どもでも食べられる。



第5位

活ホッキ貝  
…300円(税込)  
ホッキ貝の生は初めて。トロトロの旨味を感じた。シラスコシの旨さにも感動!



第6位

活アジ  
…300円(税込)  
アジの旨味で感動。大洗でも分らないアジ。大洗の中の魚の旨さを感じた。

お店のこだわり! サイトメニュー!

カニ汁  
…270円(税込)  
定番メニューの自慢の一品!カニの旨味がたっぷり詰まっています。だしが効いた最高の味わい。濃厚な汁で、ぜひ味わってください。

アラ汁  
…160円(税込)  
人気のアラ汁。煮に凝りがあるので、早めに来店しないとなくなりまします。そのため、計画的に早めの来店がおすすめです。

この味をあの人に届けたい!

**TAKE OUT**  
テイクアウトメニュー

梅(2人前)  
…2,300円(税込)

少人数からOK!  
ニーズに合ったサイズを!  
森田水産のテイクアウトメニューは全6種類。1人前から大人数まで目的に合わせてご用意。お祝いの席にはぜひ森田へ。

ポイント!  
早い時間がオススメ!

お昼少し前がネタも充実して◎  
一番のオススメは、朝10時~11時の時間がベスト!混雑も避けられ、何よりネタも揃い、汁ものも出来たてが楽しめます。

混雑回避時間  
ピーク前の  
11:00以降がオススメ!

ポイント!  
新からやってます!!

お昼少し前がネタも充実して◎

混雑回避時間  
ピーク前の  
11:00以降がオススメ!

スタッフ  
梶岡 清子

ポイント!  
近くに来たらぜひどうぞ!

お昼少し前がネタも充実して◎

混雑回避時間  
ピーク前の  
11:00以降がオススメ!

スタッフ  
柳田 律

ポイント!  
少人数ずつの席を確保するべし!

織部(3人前)  
…3,400円(税込)

彩り豊かな新鮮寿司おもてなしにも最適!  
まぐろ、えび、いか、はたて、うに、穴子、サーモン、いくらなど38貫。自分で好きなネタを選んで持ち帰りも、オススメです。

ポイント!  
急ぎの方は、少人数ずつがかしこい!

お昼少し前がネタも充実して◎

混雑回避時間  
ピーク前の  
11:00以降がオススメ!

スタッフ  
柳田 律

お店のこだわり! サイトメニュー!

塩コロモツ煮  
…240円(税込)  
柔らかいモツが最高。塩加減も抜群で、お酒のおつまみとしてもOK。味噌味もあじります。

ぶっかけコンブ  
…180円(税込)  
天然産のコンブをそのまま召し上げればヘルシーで女性に人気の一品になっています。

ポイント!  
お昼少し前がネタも充実して◎

混雑回避時間  
ピーク前の  
11:00以降がオススメ!

スタッフ  
柳田 律

# 混雑回避



楽しいイベントも  
あるよ!

宮田 麻美

地元ネタで新鮮満載!  
イベントも盛り沢山の店。

# 一平鮎

日立市



楽しいイベントが人気の名店!  
その日に入荷したものをそのままお寿司にひたち南  
ドライブインの中でひとさき存在感を示す回転ずし  
の名店。いつも店内はお客さま一杯。すぐそばの  
海鮮問屋の飛脚が提供するお寿司は最高!  
tel.0294-28-1015



水の旨さへのこだわり!



地のものを提供したい!



人気のマグロ解体ショー!

## 地元産を中心にネタを用意 イベント性も高い人気店。

第1位

カマトロ...1貫490円(税込)  
これはウまい絶品に脱帽。口の中でとろける甘さは高級感あふれていて最高の逸品です。また食べたい!

実際に漁師が食べてランキング!

第2位

マグロ8貫付け...690円(税込)  
トロ、赤身、中トロの味がマグロの味が楽しめる。お寿司が揃って大満足!

第3位

サヨリ...270円(税込)  
地元で揚がっているだけに新鮮さは抜群。舌先の良さが口ごたえで確認出来る。

第4位

ヤリイカ...184円(税込)  
これも地元産だけあって新鮮な歯ごたえがある。イカ本家の味が楽しめる!

第5位

オチカタイ...270円(税込)  
うみが強い高級魚の味わい。味の濃さがよく分かる。シロとの相性も◎

第6位

白身三昧...270円(税込)  
キンメの肉厚さが良い。この日も、天然タイもそれぞれメニューがあり最高!



ネタが大きく丁寧な握り割安感も最高!

地元の久慈浜で揚がったネタが豊富で、新鮮さで勝負している印象がある。ほかのネタも高級感あふれていて、ポイント高い。ぜひ、また行ってみたい軒だね。



西彦丸 ヨックンさん  
調理師/26年  
大洗の海を知り尽くした男。魚の味を知らない漁師は、消費者に本当の味を伝えられない。

### 5月のオススメ!

マグロ赤身...92円(税込)

年間を通じて大人気のメニュー。一平鮎にきたら、一度は食べて欲しい一品。お子様にも人気のネタです。



自家製コハダ...124円(税込)

脂が程よく効いていて、絶妙の味わい。光り物が苦手な人でも大丈夫。ぜひ一度味わって下さい。



シマアジ...270円(税込)

シャリとの相性が良く、歯ごたえがあるシマアジ。丁寧に握った、高級寿司店の味をご提供します。



産地にこだわったお魚を熱練職人が心を込めて握る。  
一品一品丁寧に心を込め、ネタを包むように握ってくれます。熱練の寿司職人さんが丹念に握るお寿司は、ネタの味を最高に引き出してくれます。日立南太田ICから車で約5分で行ける場所にある魚介類のグルメスポット。ぜひ、一度は味わってほしい回転寿司です。ネタの豊富さでは他店に負けないほど。毎月1〜2回には、マグロの解体ショーなどのイベントも開催しています。毎週のように開かれる「じゃんけん大会」など、面白いイベントは大人気!



潮騒(3人前)...3,880円(税込)

パーティーにもオススメボリューム感満点!  
マグロを中心に軍艦巻きなども豊富。赤や白などの彩りも食欲を誘います。お祝いの席などではネタの取り合いも!

この味をあの人に届けたい!



### お店のこだわりも! サイトメニュー!

茶碗蒸し...220円(税込)  
基本を守ったサイトメニューの定番。お寿司との相性が良く、生魚料理には欠かせない。

ホタテ...590円(税込)  
新鮮なホタテはアツアツで、バターが味を引き立ててくれます。海の幸を感じる。

十王蔵...1,300円(税込)  
純米大吟醸で寿司には相性の良い飲み心地。左安のお父さんにはオススメのお酒です。

穴子一本...590円(税込)  
丸々1匹のアナゴにシャリが2貫分。タレが食欲をそそりペロリといけませ!

この味をあの人に届けたい!

オチカタイ...270円(税込)  
うみが強い高級魚の味わい。味の濃さがよく分かる。シロとの相性も◎

白身三昧...270円(税込)  
キンメの肉厚さが良い。この日も、天然タイもそれぞれメニューがあり最高!

### 混雑回避

いつでも帰ります!

混雑回避



ポイント!  
夕方からが一番オススメ!

土曜の夜には半額チャンスも!  
営業時間は11時から20時までと長いので、お昼時間を避けるのがポイント。土曜夜のじゃんけん大会では半額になるサービスも。  
混雑回避時間  
ピーク過ぎた  
12:30  
がオススメ!