

熟成天然本まぐろを食べるならここ！

三郷市高州 2-163
048-955-6896
ランチ 11:30-13:30(日 / 祝休) ディナー 17:00~22:00
月曜



つぶちゃん、今日はまぐろで有名な、高州の「割烹寿司 魚かね」さんに行つてみよう！

築地から直接仕入れる新鮮な旬の天然物にこだわり、冷凍もの、養殖ものは、一切使わないお寿司屋さん。まぐろの最高峰と言われる大間の本まぐろを扱うお店としても、埼玉県内で唯一、大間漁師からお墨付きをもらっている！



そのこだわりも納得。ご主人の東谷さんは、元は築地市場のまぐろ卸屋さん。確かな味に評判を聞いたまぐろ好きが全国からやってくるそう。

スポーツ選手の常連さんも多いらしいよ♪



「魚かね」一番の特徴は、何と言っても『本熟成生本まぐろ』。

「本熟成」というのは、本まぐろを丸ごと一匹、氷で熟成させることなの。余分な水分が抜けて旨みが増すのね。まぐろの大きさや産地によって熟成期間が異なるから、タイミングの見極めは経験ですよ。」
と軽快に語ってくれたご主人。

「本熟成」は昔ながらの手法で、現在も続いている寿司店は「魚かね」だけ。手間、時間、コストがかかるこの手法をあえて選ぶのは、それが一番美味しい食べ方だから。

こだわりは魚だけではない。

シャリも、季節や天気に合わせて配合を変え、いちばん美味しい状態でお寿司を味わってもらえるようにしているんだって！

とにかく美味しいものを、美味しい時に、美味しい食べ方で、提供することへの情熱を感じるね。



お話を聞いているうちに、握りが出来上がったよ。

魚かね名物の「まぐろづくし（通常 4200 円 / ランチタイムは 3200 円）」は、見た目もすごいボリューム！



いただきま～す♪

炙った大どろは、香ばしい中に身が柔らかくほぐれて、濃い脂がジワ～ッ。ワサビとびったりでまるでステーキみたいでクセになりそう！

赤身にはニンニクが乗っている！これ、ご主人オススメの食べ方。
確かに、ニンニクの香りが身の旨みを引き立てる。

10月から冬の間は、大間産本まぐろのみを使った「大間づくし」という季節メニューも登場。気になる～！



「魚かね」のこだわりは、一貫していて、「おいしくて安心安全な物を、たくさん的人に食べてもらいたい」ということなの。

そのために、ランチタイムには通常メニューを低価格で提供して、まずは味を知ってもらいたいと思っているんだって。

「洒落た店じゃないけど、うまいものを食べさせてあげるからおいで」って愛情たっぷりのメッセージをいただいちゃったね、つぶちゃん！