

全店要予約

※事前準備のためです。

ご理解・ご協力のほど、
よろしくお願ひ
申し上げます。

「安来ドジョウ寿司」が食べられる5店

この
ノホリが
目印!



安来節のふる里に誕生した「初心者向けドジョウ料理の決定版」
島根県初の新・OMOTENASHIご当地グルメ



安来ドジョウ寿司

これが「安来ドジョウ寿司」だ!

全店 1,500円(税込)

2017年
3月24日(金)
デビュー!

新・柳川鍋

和風だしをベースに地場産の
広瀬味噌を加えたオリジナル
のだし汁と、地場産のタケノ
コ&三つ葉を安来産の卵でと
じていただく。ドジョウの天ぶ
らは後のセスタイル(別盛り)。

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|--|
| 1 | ドジョウの竜田揚げ にぎり寿司 <small>(和)</small> | 2 | ドジョウの南蛮漬け グラス寿司 <small>(洋)</small> | 3 | ドジョウの炙り 軍艦寿司 <small>(和)</small> |
| 4 | ドジョウの唐揚げ 稲荷寿司 <small>(和)</small> | 5 | ドジョウのステーキ 栞サラダ寿司 <small>(中)</small> | 6 | ドジョウの蒲焼き 押し寿司 <small>(和)</small> |
| 7 | ドジョウの佃煮 巻き寿司 <small>(和)</small> | 8 | ドジョウの酒蒸し 茶碗寿司 <small>(和)</small> | 9 | ドジョウのフライ ピンチョス寿司 <small>(洋)</small> |

「どじょうすくい踊り」

ドジョウ寿司 全9カン

安来産の米を使用した、定番寿
司5カン+変わり寿司4カン、和
寿司6カン+洋寿司2カン+中
華寿司1カンの全9カン。

食後のお楽しみ♪

お会計時にサイコロを振
り、「5」が出たら特製「ご縁
袋」がもらえる。



デザート

「どじょう掬いまんじゅう
(いちご)」と「伯太番茶」。



「どじょうすくい踊り」
の必須アイテム、
豆絞りとザル

火消し蓋

ドジョウの天ぶら

とんすいとレンゲ

新・柳川鍋用の卵

ドジョウの形を
した箸置き

取り皿

副菜「小松菜の白酢和え」(右)と
香の物「大根のたまり漬け豆腐包み」

●お問い合わせ先 **安来ドジョウ料理推進協議会** (事務局：安来市商工観光課内)
〒692-0207 島根県安来市伯太町東母里 580 ☎ (0854) 23-3340
<http://www.yasugidozo.com/>

フェイスブックページもやってます。 **安来ドジョウ寿司** 検索

「安来ドジョウ寿司」が食べられる5店

安来節のふる里に誕生した「初心者向けドジョウ料理の決定版」

鳥根県初の新・OMOTENASHIで当地グルメ

このノボリが目印!



安来ドジョウ寿司



「安来節演芸館」に併設 安来ドジョウの達人の店 お食事処「どじょう亭」

「どじょうすくい踊り」を上演している「安来節演芸館」で、観て・体験して・食べて、安来のドジョウをまるごと楽しめる。「安来ドジョウ寿司」リーダーの店。



料理人 内田政男さん

料理は、味はもちろんのこと、器も大事。手ぬぐい(豆絞)をかぶったザルが可愛いでしょ？これはヒットしますよ！



▲お座敷席、テーブル席の他、グループ向けに個室も有る ▲店内へも公演開始時間等のアナウンスが有って便利

☎0854・28-9500 福安来市古川町534 「安来節演芸館」内
 10時～17時(L015時30分) ※「安来ドジョウ寿司」は要予約
 困水(5・10・11月は第1水のみ休。祝日の場合は営業)
 福安来駅よりイェローバスで約20分 福安来ICより約15分
 115台 【席数】約100席

清水寺の門前に佇むお食事処 風情あふれる石庭でお迎え

清水茶屋 ゆう心

天台宗の名刹・清水寺のお隣で、寺坊から受け継がれた伝統の名物精進料理をいただける。周囲の山を借景にしたのどかな庭を楽しみながら、ゆっくり料理を味わって。



料理人 森井健さん

9種類の寿司は料理人の手間と愛がこめられた渾身の作。安来の豊かな自然が生んだ味を味わって下さい。



▲清水寺入口へ、参道を徒歩約5分。本堂へは店から約10分 ▲店内は明るく落ち着いた雰囲気。無料Wi-Fiも利用できる

☎0854・23・1100 福安来市清水町大門10-7 11時～17時
 ※「安来ドジョウ寿司」は要予約 休不定休 福安来駅より車で約10分
 福安来ICより約7分 回隣接の公共無料駐車場利用(115台)
 【席数】95席

住宅街の一角に店を構える隠れ家的な人気和食店

季節料理 定九郎

安来駅にほど近い、海辺の町の割烹店。「安来ドジョウ寿司」では、伝統の中にも新しさのある創作料理に意欲的な料理人のアイデアも生かされている。



料理人 池田純さん

安来のドジョウは小さくてさばくのが大変！でもその分、骨が柔らかくて食べやすく、味もとびきりなんです。



▲夏に花火大会が開催される安来港もすぐ目の前 ▲個室の座敷席中心で、家族やグループで気兼ねなく過ごせる

☎0854・22・1526 福安来市南十神町22-8
 11時30分～14時 夜:17時～21時 休日
 福安来駅より徒歩約5分 福安来ICより約10分 110台
 ※「安来ドジョウ寿司」は昼のみ・要予約 【席数】40席

玄関の安来節のお面が目印 足立美術館へは徒歩1分 さぎの湯温泉 安来苑

源泉100%かけ流し温泉旅館にあるレストラン。足立美術館や安来節演芸館へのアクセスがよく、安来の観光&温泉&食事を三位一体で楽しめる。



料理人 安藤久さん

ドジョウの美味しさをフルコースで楽しめる「安来ドジョウ寿司」。一品一品とても手がかかっているんですよ。



▲大きなひよっこのお面の前で記念撮影する人も多い ▲テーブル席の他、座敷席もあり、小さな子供連れも安心

☎0854・28・6262 福安来市古川町478
 11時～14時 ※「安来ドジョウ寿司」は要予約
 休不定休 福安来駅より車で約20分 福安来ICより約15分 125台
 【席数】30席

築100年以上の時を経た趣ある雰囲気のレストラン 中海の郷

松江にあった古民家を移築&リノベーションした、畳にテーブル・椅子でいただく古民家レストラン。安来市の東の玄関口、国道9号沿い「道の駅あらエッサ」内。



料理人 金山利成さん

何度も重ねた「安来ドジョウ寿司」開発会議で料理人の旗のつながりもバッチリ。ぜひ味わって下さいね。



▲明治36年築の建物は松江市の旧西尾町庄屋「大西」の分家として建てられた

☎0854・23・2501 福安来市中海町128-1
 「道の駅 あらエッサ」
 11時～21時30分(L021時)
 ※「安来ドジョウ寿司」は要予約
 休なし 福安来駅より車で約10分
 福安来ICより約10分 189台 【席数】92席

▲太い梁や障子の組子、欄間など、古民家の意匠を楽しんで



全店要予約

※事前準備のためです。

ご理解・ご協力のほど、よろしく御願い申し上げます。

安来節演芸館の
マスコットガール
「きゅつぎゅちゃん」

お問い合わせ先

安来ドジョウ料理推進協議会

(事務局：安来市商工観光課内)
 〒692-0207
 鳥根県安来市伯太町東母里 580
 ☎(0854) 23-3340

<http://www.yasugidozyou.com/>

フェイスブックページもやっています。

安来ドジョウ寿司 検索