

第88回

# クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から  
オススメのお店などをご紹介します!  
<http://www.scci-net.com>

● 今月のお店

## 鮨富士



### 30余年の技と経験で握る 江戸前寿司の醍醐味を堪能

平成20年、ビルの一角にオープンした同店は、道産のタモ材を使用した白木のL字型カウンターが板場を囲む、高級感漂うしつらえ。旬の食材に丁寧な技を施した握りが、一貫一貫、タイミングよく客の前に差し出される。鮨一筋に30余年。札幌「すし善」や東京・銀座の名店で長年修行を積んだ、工藤店主の確かな技と経験が光る、江戸前寿司の醍醐味を堪能できる。

釧路の浜中町で獲れた新鮮なバフンウニは、海苔を巻かずに煮きり醤油のみで供する。ミョウバン不使用のウニならではの風味は絶品。貝類、エビ、カニなど道産ネタはもちろん、九州の青魚や津軽のマグロなど、全国から吟味した素材を取り寄せている。

またネタや客の好みに合わせて、道産の山わさびを使用。道外客には特に新鮮な感動を与えている。

「穴子は、醤油を使わずに、穴子の骨とザラメで煮ています。さっぱりとした後味をぜひご賞味ください。シャリ酢のあんばい、コハダなどの酢メの仕方なども、独自に工夫を重ねています」と工藤店主。「『すし善』では、技術的なことはもちろん、清潔さや礼儀の基本、また温故知新の精神も学ばせていただきました。『改革しないと廃

れてしまう』との思いを常に胸に留め、現状に満足することなく、江戸前の技術を磨いていきたいと考えています」。

カウンター席8名、テーブル席4名の小さな店なので、来店の際は予約が必須。財界人やプロスポーツ選手などの著名人も多く常連としてひいきにしているのもうなずける。

「路面店ではないし、広告もしていないのですが、おかげさまで客層に恵まれていると感じています。小さな店ですが、北海道観光のために少しでもお役に立てるよう頑張ってます」。

握りはおまかせ(10貫、椀付き)7,350円～。これからの季節は、ニシンやカズノコ、タイなどが旬を迎え、食通たちをうならせる。



### Shop Information



#### 鮨富士

住 中央区南3条西5丁目14  
三条美松ビル3階

TEL 011-219-7880

営 17:30~23:00  
(日祝は22:00迄)  
不定休

※ご来店の際は2日前まで  
ご予約お願いします