

# おかげさまで創業52年！

## 会員限定キャンペーン

いつもお世話になっております。龍寿しの佐藤正幸です。  
昭和42年4月に父が開業して今年で創業52年を迎えることができました。

28歳の時に父が他界して2代目として跡を継ぎましたが  
それから22年経ちました。

これだけ長く続けられたのも、龍寿しに足を運んでいただいている  
皆様のおかげです。本当にありがとうございます！

今回は、いつも龍寿しを支えていただいている会員の皆様方に  
創業52年特別キャンペーンとしてご恩返しさせていただこうと思います。

では特別コースに入るおすすめの一部をご紹介します。

まずは「**青森のウニ**」です。

春から夏にかけて青森県の各地で素晴らしいウニがとれます。  
甘くて、食べると口いっぱい海の恵みが広がります。

青森で水揚げさるウニはムラサキウニとばふんウニです。

3月頃から獲れはじめ、6月～7月頃が質、量ともに最盛期を迎えます。

また、ウニの味は、餌の質でも大きく左右されます。  
青森のウニは、津軽海峡の最上質の真昆布などの海藻を主食としています。

真昆布は、肉厚があり幅も広く大変風味が良いため、  
昆布の最高級品として関西方面で特に好まれており、懐石料理などに多く使われています。  
そのような贅沢な昆布をたっぷり食べ、丸々と太るため、上品な甘みが強いウニに育ちます。

あっさりとして磯の香りに富んだムラサキウニ  
それから濃厚な甘みのばふんウニ、2つのウニの食べ比べも楽しんでいただけます。

青森の現地でしか出回らない希少な**ミョウバン無添加の、甘みに富んだウニ**は、  
この時期、私の一番のおすすめのウニです。

そして「**初夏の本マグロ**」です。



近海の本マグロの旬は、冬と忘れられている方も多くて思いやりが、  
本マグロの旬は2回あり、

水温が下がり、脂を蓄える11月～12月  
それと産卵期に向けて脂がのってくる5月～6月です。

冬のマグロは有名な大間などで獲れ、脂の濃厚な旨味を味わうのに対し、  
初夏のマグロはさっぱりとした脂の旨味と香りを味わうマグロです。  
一年のうちで、近海本マグロの漁獲高が多いのが初夏のこの季節です。

そして、あまり知られていませんが、  
5月中旬～6月頃の季節だけ佐渡の定置網でも本マグロが獲れます。



魚体は40キロくらいの小型のものが多いですが、この時期、豊洲でも最高値をつけるほどのマグロなのです。

ただ、残念なことに漁獲高が多い年、少ない年と差があり、獲れない年はほとんど獲れません。  
また、例年獲れ始めのほうが生卵期前のため脂ののりが良く、  
終わりに近づくとつれ、卵のほうに栄養分がとられていくため、だんだんと脂も抜けていきます。

赤身、中トロ、トロ、近海天然本マグロの部位によつての食べ比べも楽しいものです。

## それから龍寿しの看板商品「宮内庁御用達の穴子」です。

穴子が嫌いな人は少なからずいると思います。  
ボキボキして臭みがある。  
よその店でこんな穴子食べさせられたら私だって嫌いになります。

良い穴子の条件は、  
臭みがなく、鮮度が良く、脂がある100g～150gくらいのサイズです。

それを、煮て握りにすると甘みのある、とろけて香りが良く  
小骨の当たらない穴子の握りになります。

特に鮮度は重要で生きてるか、死後硬直する前の状態の穴子だけしか  
ふっくら柔らかくは煮えません。

当店では淡路島由良港の穴子を仕入れてご提供しています。  
宮内庁御用達の穴子専門店と当店だけに入荷する穴子です。

もともと良質な穴子がとれる淡路島由良港の中でも、  
脂のある旨味のあるものだけを厳選して仕入れています。

どんな高級店に行っても、私はこの穴子以上に美味しい穴子を食べたことがありません。etc





お客様限定の創業 52 年グレードアップサービス

通常5,300円のコースを

**なんと1,500円お得な**6,800円のコース内容に

通常7,500円のコースを

**なんと2,500円お得な**10,000円のコースに内容に

通常10,000円のコースを

**なんと3,000円お得な**13,000円のコース内容に

それぞれ**お値段そのまま、グレードアップ**いたします。

つまり6,800円のコースは1,500円OFFの5,300円に

そして10,000円のコースは2,500円OFFの7,500円に

それから13,000円のコースは3,000円OFFのジャスト1万円で

お召し上がりいただけます。

仕入れ等の都合により **5月17日~7月7日までの限定**で

**1日2組様だけの限定**です。

5,300 円のコースは赤身、中トロ、穴子が

7,500 円のコースは赤身、中トロ、穴子、ムラサキウニとパフンウニ2種類の食べ比べが

1万円のコースは赤身、中トロ、大トロ、穴子、ムラサキウニとパフンウニ2種類の食べ比べが入ります。

## 最後に

昔の私は、本当に根性が無くてダメなやつでした。

高校を卒業後、東京の練馬に修行に行ったものの、わずか10ヶ月で、逃げ帰ってきました。

寿司屋の世界の完全な劣等生です。

そんな私が今から、20年くらい前、ちょうど30歳の時に小さな夢を持ちました。

新潟県でも山の中の、南魚沼という地で、銀座の高級店にも負けない握り寿司を、

1年に1回だけでもいい、自分が何かやり遂げたごほうびや、大事な人をもてなすときに、

手の届く贅沢として、喜んでもらいたい。と、そんな夢をいただきました。

それまで、普通に地元の市場だけから仕入れていたものを、大幅に産直の仕入れに変えていきました。

それから、今まで、慣例的にやっていた仕込みも根本から変えていきました。

今では、評価して下さる著名人の方もおられます。今回の企画は、私の全てを出し切ります。

もしお会いできたなら間違いなく、あなたを、幸福感で満たすことを約束します。

あなたに、お会いできる日を楽しみにしています

南魚沼市大崎 1838-1 **龍寿し**

**☎025-779-2169**

手紙を見たとお電話でご予約ください

昼は1名様よりご予約があれば営業します。夜 18:00~22:30 (日曜祝日21:30)

定休日 水曜と月2回不定休

各コースとも3日前までにご予約をお願いします。また、お嫌いなすしネタ、食材がありましたら事前にお申し付けください。

他のクーポンサービスとの併用はできません。価格には消費税は含まれておりません。

この企画にはホームページからメール会員に登録していただく必要があります。



寿司職人歴32年  
佐藤正幸です。