

カウンターの魅力 女将が伝授

「回らない」すし店でカウンターデビューを一。若い世代にすし文化の魅力を伝えていこうと、JR武蔵新城駅近くで42年続く名店「すし勘」(川崎市中原区)が、「はじめてのカウンター」と題した新サービスを6月から始めた。気さくな女将がナビゲーター役となり、職人の技やおいしい食べ方を懇切丁寧に伝授する。(塩山 麻美)

武蔵新城 「すし勘」

路地の一角にたたずむ高級感のある店構え。のれんをくぐると、天然ヒノキを使ったカウンターがお目見えする。東京・銀座の名店「勘八」で店長だったすし職人が独立し、銀座の味を地域で気軽に味わってもらおうと出店した。女将の澤本久恵さん(64)は「昔からの常連客は60〜70代となったが、七五三や入学・卒業祝

おいしい食べ方、粋な会話も



女将の澤本さん(左から2人目)がカウンターデビューをサポートしてくれる
＝川崎市中原区の「すし勘」

いなどで連れられてきた子ども世代も食べに来てくずしチェーンが増えているられるようになった」と話す。一方、小規模のすし店が全

国的に減少している。澤本さんは「個人店は経営を維持するのも難しいが、職人の磨かれた手さばきや粋な会話を昔ながらのカウンターで味わってもらい、その魅力を知ってほしい」と企画を考案した。

新サービスは飲食代のみで、シャリをふわりと握る技や、ガリ(シヨウガ)やワサビを添える理由、しよゆゆの付け方など、すしの基本から教えてもらえる。「カウンターは敷居が高いと感じている若い世代にも楽しんでもらえるよう、ナビゲートしていきます」

1日3組限定(カップルまたは女性2人組)で、一人前2500円(日本酒一合瓶サービス付き)。平日(月曜休み)のみの実施で完全予約制。昼と夜で選べる。問い合わせ・予約は、すし勘☎044(755)3518。