



こだわり
食材①

生サーモン

■ 鮮度に自信あり

ちよだ鮎で使用している生サーモンはノルウェー産。水揚げされたばかりのサーモンを、港近くですぐに下処理し、生のまま週5回“空輸”しています。店内で一枚一枚ネタにしているので鮮度抜群です。

■ 安全でおいしい

ノルウェーのフィヨルド[※]のきれいな海でえさを徹底管理し、養殖しています。安全でおいしい生サーモンです。



※氷河による侵食作用によって形成された複雑な地形の湾・入り江のこと。

こだわり
食材②

いくら

■ 厳選した“いくら”を使用

アラスカのプリンス・ウィリアム湾で育った“ます”の卵を限定使用。氷河に囲われ冷たく澄んだこの海域で獲れるいからは、熟成していて粒が大きく、味が濃いのが特長。すしに適したいくらです。

■ 急速冷凍で旨味を閉込めています

漁獲した“ます”から“いくら”をすぐに取り出し、調味液に漬込み急速凍結。いらの旨味を逃しません。

こだわりの 店内切付け

ちよだ鮎のネタは鮮度が抜群！それは、まぐろやあじ、生サーモンなどを店内で1枚1枚切付け、ネタにしているからです。鮮度管理を徹底したマニュアルの下で、仕込みを毎日行っています。



おいしい 豆知識 第5回 いなり

いなり=稲荷はもともとは“稲生り”と言い、お米ができることを司る神様でした。その神様である稲荷神へのお供えものとして、米俵を象徴したものが「いなりすし」と呼ばれるようになったという説があります。江戸時代末期から庶民の味として親しまれています。



ノルウェー産
生サーモン使用

生サーモン
290円

アラスカ産いくら使用

いくら
360円

※一部店舗で内容・売価が異なる場合がございます。