



赤、白、黄色、銀色にオレンジ。ちよだ鮨の店頭には、彩り豊かなお寿司がいっぱい。見るからにきれいで、鮮度抜群の美味しいお寿司を、いつでもすぐを買っていただけるように、ちよだ鮨では実物陳列販売を取り入れています。だから私たちは、「陳列」を科学しています。

ポイント  
① 目にも、ごちそう！

江戸前すしは実にカラフル。さまざまなネタが、色でおいしさを主張しています。それらを、どのように組合せ、配置するかも商品開発のポイントなのです。販売冷蔵ケース一面に並べられたたくさんのお寿司は、まるで一枚の絵画のよう。目にも、ごちそう！ちよだ鮨です。



ポイント  
② 鮮度際立つ、照明の“チカラ”

抜群の鮮度を、ひと目でお客さまにお伝えしたい。そこで、私たちは商品を照らす店頭の照明にもこだわっています。電球の種類、明るさ、取り付けの高さと間隔、そして“のれん”との関係。最適を求めて検証を重ね、たどり着いたのが今の姿。主役のお寿司にスポットを当てる、優秀な“照明さん”です。

ポイント  
③ いつでもすぐに、お待たせしません

鮮度の良いお寿司をいつでもすぐを買っていただけるように、お客さまのお買い上げ時間に合わせて商品を作り、お待ちします。日々の販売データを、科学的に徹底分析しているからこそ成せる技。50年以上に渡る、すし一筋の歴史が培った独自のノウハウです。もっとおいしく、もっと便利に。私たちはこれからも科学し続けます。

11ノ巻 がり



「がり」の語源は、しょうがを削る時の音だとか、食感がガリガリするからだとか、諸説あります。「甘酢しょうが」のすし屋が使うニックネームみたいなものです。江戸時代後期には、すでにすしと一緒に食べていたとのこと。まだ冷蔵庫のない時代、すしを食べるときの殺菌効果、魚の生臭み消し、口直しといった効果があることを、当時の人たちは漢方から学び知っていたようです。がりの一般的な食べ方は、お茶で舌をさっぱりさせた後、すしとすしの間に食べます。口の中をリセットし、一つ一つの握りの味を楽しむことができます。

余談ですが、以前外国の方から「刺身の口直しにがりは付かないのか」と質問され、話せば長くなるし、日本の歴史や文化まで話さなくてはならず…。そこで私は、「すしはごはん物で、がりは漬け物だから相性がいい。刺身には、がりに代わるツマ物や、おろししょうがを使うから」と説明。その人は納得の様子でしたが…。はて、理解してもらえたかどうかは、いまだにナゾです。



川澄 健 (かわすみ けん)  
すし職人。特に飾りすしの第一人者。TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」で3度優勝。飾り巻すしに関する複数の著書がある。ちよだ鮨が運営する「日本すし学院」の主席インストラクター。