



神奈川縣歷史博物館所藏

在同時擁有絕品**米飯**與**鮮魚**的 新潟品嚐**壽司**真髓

壽司，是與炸天婦羅、壽喜燒三足鼎立，代表日本的傳統料理。

其中，新潟縣不僅擁有號稱日本第一美味的越光米，

更擁有鮮度拔群的豐富魚介類。

真心推薦您到訪新潟當地，細細品嚐各類壽司。

起源於江戶時代庶民所愛好之路邊攤販「立食」(站著吃)

不負低熱量、低脂肪的健康日本食品之名，壽司現已推廣至世界各地。

其原本乃將河川魚類加上食鹽與米飯發酵後作為保存食品之用。進入

江戶時代後，於攤販站著吃的新形態讓壽司成為當時可輕鬆品嚐的

美味速食，在江戶一帶博得眾多人氣。現今壽司亦仍為日本人最愛

的食物之一。新潟縣擁有壽司不可或缺之「米佳、魚鮮」兩大特點的優

越環境，可說是代表日本的「壽司處」。



不斷改良的熱誠與環境造就美味的稻米

新潟縣是品質與產量皆為日本第一的稻米產地。而新潟縣產稻米之所以美味的理由，則在於新潟縣在先天環境上擁有冬季融雪所帶來的豐富山水，以及稻穗成熟後至收穫期間晝夜的溫差等適合種稻之條件。又加上其為日本國內首先致力於品種改良，「講究稻米生產」之地，其精心研發出之稻米，則正是代表日本稻米品牌新潟產「越光米」的原點。



荒海上蘊育出極致的魚介類 特別是美味白肉魚應有盡有



新潟縣廣受水量豐富河川的恩惠，為數眾多的河川將山中養分搬運至海中，優良的浮游生物自然產生而培育出各種海草與貝類。新潟近海之魚類則以該海草與貝類為食，魚肉之鮮美明顯與眾不同。特別是新潟縣素有「白肉魚之國」的美

名，白肉魚種類琳琅滿目，一整年皆可嘗到鮮美的白肉魚亦是其特徵之一。

新潟縣幾近位於日本列島的中央，是一擁有漫長海岸線的漁業縣市。新潟近海寒暖流交會，形成一絕佳漁場，四季皆可在此捕獲多采多姿的魚介類。



壽司店的基礎知識

何謂壽司店？

在此為您簡介各種羅列於餐桌上，壽司店獨特用具的使用方法等，事先應具備的基礎知識。

壽司店的識別記號



若欲找尋壽司店，則可以店頭揭示之看板、門簾或新潟壽司店共通的貼紙為識別記號。文字表記方式雖種類不同，不妨可試著找尋印製有「すし」「寿司」「鮓」(三者皆意為壽司)等文字的門簾。



座位的種類

除有可近距離觀賞擺飾於玻璃展示櫃內各種壽司與師傅捏製壽司的櫃檯席外，亦有可安穩舒適享受用餐的小型隔間座位與一般座位。店內服務人員將會依照人數與顧客要求為您帶位。預約時，亦可事先告知所希望之座位種類。

壽司的種類



握壽司 (Nigiri)

於輕捏成一口大小的醋飯上加上山葵後，再加以新鮮魚肉素材的壽司。一般來說，握壽司的量詞一個稱為一貫。



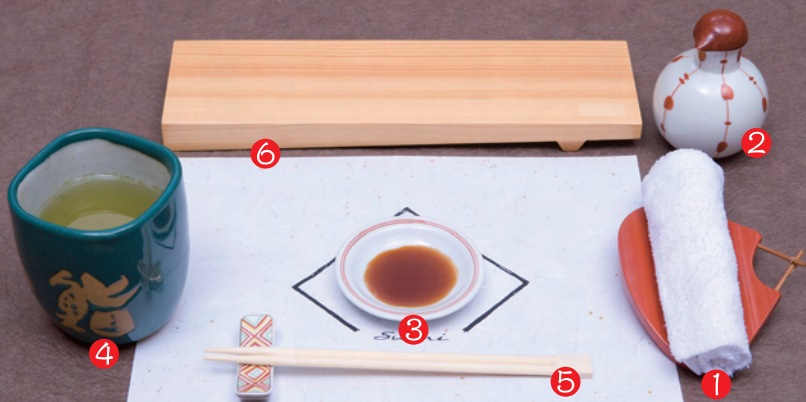
軍艦卷 (Gunkanmaki)

製作海膽或醃鮭魚子等形狀容易散開的壽司時，則多採軍艦卷方式。將捏好之醋飯以海苔包好，加上山葵後再放上壽司素材。



海苔卷 (Norimaki)

於海苔上鋪好醋飯，再放入素材後捲成圓筒狀的壽司。因其內所包素材或大小不同，亦有細卷、中卷、太卷(粗卷)、河童卷、鐵火卷等名稱。



① 濕毛巾 (Oshibori)

用來擦手的濕毛巾，分有冷、熱兩種。
亦可用於食用壽司後擦拭雙手。

② 醬油瓶 (Shoyu sashi)

裝有調和醋飯與壽司素材，襯托素材美味之「醬油」調味料容器。
於醬油盤內注入適量醬油，沾完再自行添加。

③ 醬油盤 (Shoyu zara)

用來盛放醬油的小盤子。約直徑10公分的大小，使用時不將其置於手上。
依壽司素材不同，亦有不沾醬油而改沾醬汁或食鹽的壽司。

④ 綠茶 (Agari/Ocha)

香氣較少，不讓壽司素材失去美味的粉末熱綠茶。
既濃又熱的綠茶可清除殘留於舌上的魚脂，讓口內恢復清爽。

⑤ 筷子 (Hashi)

亦有多數店舖使用免洗竹筷，使用時需將其一分为二。
壽司可以僅用手品嘗不需使用筷子。

⑥ 盛盤 (Tsuke dai)

盛放壽司的木製食器。依店舖不同，亦有使用一般盤子或葉蘭之處。

點餐

用濕毛巾擦拭雙手後，即可準備點餐。

若有不敢吃的壽司素材或希望不加山葵，應事先告知店內服務人員。

待品嚐完各種壽司後，再單點個人喜愛壽司，亦別有一番樂趣。

依照菜單點餐

多數店舖於菜單或店頭的廣告宣傳單、海報上皆刊登有價格與內容一目瞭然的組合套餐。依照松、竹、梅或特上(特級)、上(上級)、並(普通)等級區分，價格與內容有所變動。



點叫喜愛壽司素材

適合想以自己的速度慢慢品味的人。可查看牆壁上貼示之價格或詢問店內服務人員後點餐。嘗完組合套餐後，亦可追加點叫喜愛的壽司素材。

點叫本日推薦素材

想均衡地品嚐當日最鮮美的壽司素材，建議您讓師傅一手包辦。事先告知不敢吃的素材與花費預算，即可安心享用美味壽司。

便於點餐時的文例

「○○ wo ikkan kudasai.」

請給我○○一貫。

所謂一貫乃指一個壽司。若沒特別指定數量時，部分店舖會直接端出兩貫上桌，需特別留意。※菜單或牆壁上所寫之價格為一貫的價格。

「Wasabi wo nuite kudasai.」

請不要放山葵。

有些人不喜歡山葵獨特嗆鼻的辣味，可於點餐時告知店內服務人員，師傅捏製時即不會加入山葵。

品嘗

壽司端至面前時,先說「Itadakimasu」後再品嘗為日本的禮儀。

剛捏製好的壽司最為美味,因此上桌後應盡速嘗鮮。

用餐完畢後,勿忘再說一聲「Gochisousama」。

用筷子進餐

將壽司側臥,注意不讓壽司素材與醋飯分離輕夾壽司。將壽司素材的先端沾以少量醬油後送入口中。



1 固定下方筷子,利用中指控制上方筷子開闔



2 將壽司側臥,輕輕夾起



3 將素材先端輕沾少量醬油後品嘗

用手進餐

壽司為可以用手進餐之料理。若無法順利使用筷子時,用手直接夾起食用亦無妨。



1 與筷子相同,先將壽司側臥,再將素材先端沾以少量醬油進食



2 食用軍艦卷時,需注意不讓素材落下,僅於素材下方輕沾醬油後進食

結 帳

用餐完畢後,飲用綠茶清爽口內,告知店內服務人員欲結帳。店內服務人員即會將帳單拿至座位上,之後再拿帳單至收銀機結帳。

「Okaikei wo onegai shimasu.」
(請結帳。)



壽司素材一覽

在新潟，一年四季皆可品嚐各式各樣的壽司素材。

紅肉魚、白肉魚以及青皮魚等，敬請盡情享用多采多姿的壽司。

代表新潟的季節性壽司素材



夏

メジ鮪

中型鮪魚

MEJIMAGURO

黑鮪魚之幼魚。魚肉之美味出眾



秋

柳鰈

柳鰈魚

YANAGIGAREI

不論是料理成一夜曬乾燒烤、生魚片或壽司皆美味無比



冬

喉黒

赤鮭

NODOGURO

代表新潟的高級魚。魚肉之魚脂豐富美味



四季的壽司素材



春

目張

無備平鮎

MEBARU

適合作為生魚片或烤魚食用



春

鯛

鯛魚

TAI

佐渡近海的鯛魚為白肉魚之代表



夏

鱈

沙梭

KISU

味道清淡為其特徵



夏

鱸

鱸魚

SUZUKI

代表新潟的白肉魚之一



夏

穴子

星鰻

ANAGO

配上甜醬品嘗其柔軟的魚肉美味



夏

鮭

鮭魚肚

CHUTORO

含有適當魚脂的鮭魚肚大受歡迎



秋

楚蟹

楚蟹

ZUWAI GANI

作為冬季的珍味，向來人氣極高



秋

鰯

沙丁魚

IWASHI

當今沙丁魚富含魚脂，為絕品美味



冬

水蛸

太平洋巨型章魚

MIZUDAKO

肉質柔嫩且帶有獨特美味為其特徵

請指出本頁之照片點餐。

※照片僅供參考。依各店鋪實際提供情況，配料等可能與照片不同。



冬

寒鰯

寒青鮭

KANBURI

講到新潟的冬季就非佐渡近海的寒青鮭莫屬



冬

南蠻海老

南蠻蝦

NANBANEBI

帶有甜味，入口即化的口感



冬

槍烏賊

長槍烏賊

YARIIKA

秋季至冬季盛產的長槍烏賊



夏

鮑

鮑魚

AWABI

纖細的甜味既獨特又美味



夏

鯖

竹筴魚

AJI

日本海的竹筴魚內含豐富美味成分



夏

鰻烏賊

日本鮭

SURUMEIKA

可以品嚐其獨特的美味與甜味



秋

雲丹

海膽

UNI

濃厚且入口即化的甜味為其特徵



秋

鯖

鯖魚

SABA

佐渡近海的鯖魚堪稱絕品



秋

イクラ

生鮭魚子

IKURA

將村上市三面川產之生鮭魚子料理成壽司素材



冬

秋醬蝦

日本毛蝦

AKAHEGE

是櫻花蝦的同類。料理成壽司素材美味拔群



冬

蜆

日本鳳螺

BAIGAI

是可嘗到其獨特口感的螺貝



冬

鰈

比目魚

HIRAME

具有彈牙口感的白肉魚

極み

kiwami

新潟
すし 三味



自信向您推薦 嘗遍新潟壽司「極致」美味

所謂「極致」美味，乃指由熟諳壽司精髓師傅精心選出之特級握壽司。除新潟當地產之季節性魚類外，加上海膽、鰯魚以及醃鮭魚子，您可盡情享用只有在新潟才能嘗到的當地漁獲美味。「極致」美味中所精選的素材將依季節與海洋實際狀況而所有變動。不論何時到訪，皆可嘗到當日最美味的素材，才是所謂的「極致」美味。



南蠻蝦醬油

(商標登錄號碼 第5313482號)

只有在參加提供「極致」美味店舖才能嘗到，具體襯托出南蠻蝦風味的原創魚醬。該魚醬與南蠻蝦握壽司搭配恰到好處，敬請您務必前往一嘗。

