



神奈川县立历史博物馆收藏

在米香鱼鲜的新潟尽享寿司精品

寿司与天妇罗及寿喜烧并称日本料理的代表美食。

新潟县盛产日本顶级品味的コシヒカリ(越光)稻米，
以及品种齐全的各种海鲜。

欢迎您光临此地之际尽享寿司美味。

寿司料理发源于深受江户百姓喜爱的站着食用的食摊

寿司作为低热量、低脂肪的日本健康美食，在世界各地广受推崇。起初，寿司是一种将河鱼用盐和米饭发酵后的保存食品。进入江户时代后，采取在食摊前站立食用的方式，作为简便的快餐形式在江户人气大增。如今已经固定成为日本料理的一大美食。新潟县物产丰富，米香鱼鲜，两者都是寿司不可或缺的基本原料，堪称日本代表性的“寿司圣地”。



不懈的改良与丰饶的环境孕育出美味的稻米

新潟县不论是品质还是产量在日本均堪称大米的第一产地。冬季的积雪融化带来的充足水源，从结穗至收获季节理想的昼夜温差，为新潟出产优质大米创造了得天独厚的自然条件。此外，新潟人在全国最早进行了品种改良，生产出了“精良培育米”，这种精耕细作的大米堪称日本代表性名牌新潟“コシヒカリ（越光）”的原点。



大海孕育顶级海鲜 白身鱼种尤为丰富



新潟县内有众多水量丰富的河川流过，河川蕴含着山林的养分流入大海，保障了优质的浮游生物的产生，滋养了海草及贝类的生长。因而新潟深海中以此为食的鱼类茁壮成长，使这里的鱼肉鲜美无比，与众不同。新潟县的特征之一是白身鱼种类尤为丰富，被誉为“白身鱼的故乡”，一年四季均可饱尝白身鱼的美味。



新潟县位于日本列岛的中央部位，拥有漫长的海岸线，自古就是渔业大县。新潟深海中暖流与寒流交汇，堪称最佳渔场，一年四季均可捕捞到品种繁多的海产品。

寿司店的基础知识

寿司店是什么地方？以下向您介绍，
寿司店桌上特有餐具的使用方法
以及品尝寿司应了解的基础知识。

寿司店的象征标志

要寻找寿司店，最好观察店头挂出的招牌和门帘，新潟的寿司店均标有共通的标志。店名文字各种各样，但寿司店的门帘大都印有“すし”“寿司”“鮓”等文字。



座席的种类

坐在前台可于近处看到玻璃柜里存放的各种海鲜材料，还可观看厨师亲手捏制寿司的情景，也可以在单独设立的榻榻米座席上悠闲进餐，店员会根据顾客人数和希望安排座位。在预订座位时最好事先说明自己的希望。

寿司的种类



饭团儿 (Nigiri)

捏成一口大小的醋饭上，抹上少许绿芥末再盖上寿司材料。通常，将1个捏好的寿司叫做1贯。



军舰卷 (Gunkanmaki)

用海胆或马哈鱼子等容易散落的材料捏制寿司的形式，将捏好的醋饭用海苔包拢，抹上绿芥末后盖上寿司材料。



海苔卷 (Norimaki)

在海苔上铺一层醋饭，用工具卷成筒状的寿司。根据粗细或材料可分为细卷、中卷、粗卷、河童卷、铁火卷等。



① 手巾 (Oshibori)

擦手用的湿毛巾，分为热毛巾和凉毛巾两种。
在用手吃寿司时也供擦手之用。

② 酱油瓶 (Shoyu sashi)

装有调味“酱油”的容器，用于调和醋饭与寿司材料的味道，给素材提味。
将适量的酱油倒在碟中，酱油变少时可以随意添加。

③ 酱油碟 (Shoyu zara)

盛酱油的小碟。直径为10 cm左右，不用拿在手里而是放在桌上使用。
根据不同的寿司材料，有时不蘸酱油，而是蘸调味汁或盐食用。

④ 热茶 (Agari/Ocha)

用开水冲泡粉末绿茶，香味较淡，不会掩盖寿司材料的原有鲜味。
浓热的茶水具有清除口舌中残留鱼脂的效果，有助于保持口中清爽。

⑤ 筷子 (Hashi)

寿司店中多用一次性筷子。
品尝寿司时，也可以不用筷子而直接用手拿。

⑥ 托盘 (Tsuke dai)

盛放寿司的木制托盘。有的店铺也用瓷碟或叶兰代用。

点菜

用手巾擦手后，就可以点菜了。

如有不喜欢吃的寿司材料或要求不抹绿芥末，可提前告知店家。

吃过一遍后，再继续点自己喜欢的品种可谓乐事。

按照食谱点。

大部分店铺的食谱或铺面贴的海报式食谱上，都有价格及内容可一目了然的寿司套餐。也有许多用松、竹、梅，或者特上、上、並(意为普通)名称分出价格档次及寿司种类。



点喜欢的材料

客人可根据自己的进餐速度，慢慢品味寿司美味，一边看着墙上贴的价格表，或问店员，一边点食，也可再点套餐中自己中意的材料。

点当天店家的推荐品

如要享用当天最好吃且营养均衡的寿司材料，最好把搭配任务都交给厨师。只要把自己不爱吃的材料及当天的预算告诉厨师，就可安心享受啦。

点菜用语

「○○ wo yikkan kudasai.」

要一贯○○

一贯(yikkan)就是寿司的1个。如不强调一贯，有的店会直接上2个，所以要注意哟。※食谱或墙壁上写着的价格是1贯的价格。

「Wasabi wo nuite kudasai.」

不要绿芥末

如果不喜欢绿芥末刺激鼻腔的辛辣感觉，点菜时候可说明不要，这样就可放心吃到不带绿芥末的寿司。

吃寿司

当寿司放到自己面前时，要说“我吃啦！(Itadakimasu)”，这是日本的规矩。刚刚捏好的寿司最好吃，所以捏好后不要等，应马上食用。吃过后，要说“承蒙款待/我吃饱了(Gochiso-sama)”。

用筷子吃

将寿司侧翻，轻轻夹住寿司，不要让饭和鱼分开，寿司材料上稍稍蘸些酱油，就可放入口中享用了。



①下方的筷子固定住不动，用中指稍动上面的筷子，轻轻开闭。



②寿司侧翻，轻轻夹住，抬起。



③材料上蘸少许酱油食用。

用手吃

寿司也可用手拿着吃。
如果筷子用不好，用手吃是最好的了。



①与筷子一样，将寿司侧翻，材料上蘸少许酱油食用。



②吃军舰卷时，为了不使材料散落，在材料下部蘸少许酱油食用。

结 帐

吃过以后，喝茶爽口，然后通知店员结帐，
帐单会送到座位上来，拿着帐单到银台
结帐。

「Okaikei wo onegai shimasu.」
(我要结帐。)



寿司材料一览

在新潟，一年四季有各种材料可供享用。

赤身、白身、青鱼等，极具特性的材料令人们大饱口福。

■新潟具有代表性的应季寿司材料■



■四季的寿司材料■



既可做生鱼片，也可烤鱼吃，都很好吃。



佐渡深海的鲷鱼是白身鱼的代表。



清淡是这种鱼的特征。



新潟的白身鱼之代表。



柔软的鱼身，蘸调味酱食用，可谓绝美。



脂质丰富，广受喜爱。



作为冬季美食，十分受欢迎。



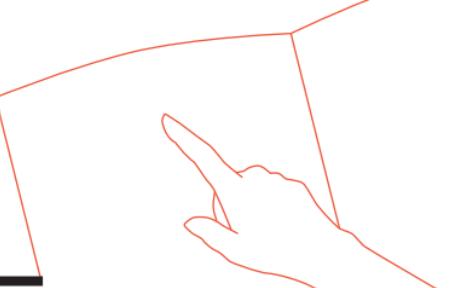
应季沙丁鱼膘肥味美。



肉质柔软，味道鲜美。

可指着这页照片点菜。

※照片只是例图。每家店铺的佐料都有可能不同。



冬

寒鮓

冬鮓

KANBURI

到了冬季，新潟的美味当属佐渡深海的冬鮓了。



冬

南蛮海老

南蛮虾

NANBANEBI

入口甘甜润泽。



冬

槍烏賊

长枪乌贼

YARIKA

最好的食用季
节是从入秋到
冬季时节。



夏

鮑

鮑鱼

AWABI

纤细的甘味是其独到之处。



夏

鰤

鰤鱼

AJI

日本海的鰤鱼鲜味最浓。



夏

鰯烏賊

枪乌贼

SURUMEIKA

具有独特的鲜味及甘味。



秋

雲丹

海胆

UNI

味道浓厚，入口即要溶化的感觉，鲜嫩味美。



秋

鯖

青花鱼

SABA

佐渡深海的青花鱼，绝妙无比。



秋

イクラ

生马哈鱼子

IKURA

村上市三面川的马哈鱼子用作寿司材料。



冬

秋醬蝦

赤须虾

AKAHIGE

与樱虾属同类。作为寿司材料，美味无比。



冬

蛤

巴贝

BAIGAI

具有独特食感的螺旋贝肉。



冬

鮃

比目鱼

HIRAME

口感很有弹力的白身鱼。

極品寿司

kiwami

新潟
すけ 三昧



满怀充足的自信，极力推荐以下寿司。
新潟寿司美味“极品寿司”

“极品寿司”是指新潟的资深厨师制作的精选特极寿司。配以新潟的应季鲜鱼、海胆、上等金枪鱼、马哈鱼子，可以品味出新潟特产生鱼真正的鲜美。极品寿司所用材料，根据季节及海潮状态而随时更新。“极品寿司”保证在任何时候都可以品尝到当天最美味的各色海鲜。



南蛮虾酱油

(商标登录编号 第5313482号)

“极品寿司”特供店中专备的南蛮虾风味的特制鱼酱油，与南蛮虾寿司极为相配，欢迎品尝。

