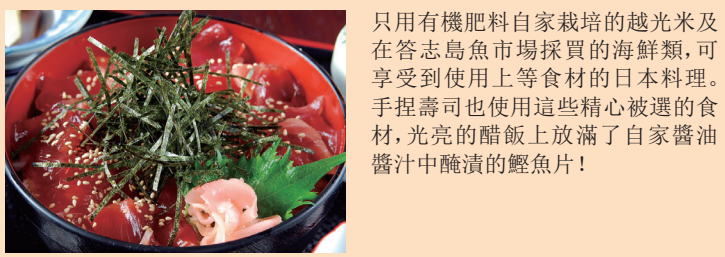


志摩の家郷料理 乙相壽司が

志摩の家郷料理 可吃到手捏壽司的20間店面

阿兒町 ① 海鮮料理 Miyama 亭

使用自家栽培的大米和精心挑選的海鮮類



只有有機肥料自家栽培的越光米及在志摩市場採買的海鮮類，可享受到使用上等食材的日本料理。手捏壽司也使用這些精心挑選的食材，光亮的醋飯上放滿了自家醬油醬汁中醃漬的鰹魚片！

TEL:0599-43-1311
志摩市阿兒町阿兒4990
營業時間/11:30~13:30
17:00~21:00
公休日/星期三
座位/29個
停車場/22輛

阿兒町 ② 手工烏龍麵 Akoya

享受道地手捏壽司和手工製作烏龍麵的套餐



老闆出生於被稱為手捏壽司的發源地志摩町和具，他從小吃到大的家庭料理味道如實地再現在「和具流的手捏壽司」中。與此搭配享受每日手工製作出的口感勁道的烏龍麵，這個「Shimashima 套餐」一定能讓你飽足又滿意。

Shimashima 套餐(小碗石斑烏龍麵, 小碗手捏壽司) 900日圓

TEL:0599-43-8616
志摩市阿兒町阿兒4999
營業時間/11:30~14:30
(14:00最後點餐)
17:00~21:00
公休日/星期二
座位/33個
停車場/10輛

阿兒町 ③ Satonaka 壽司

再現出漁夫守住的一如既往的手捏壽司



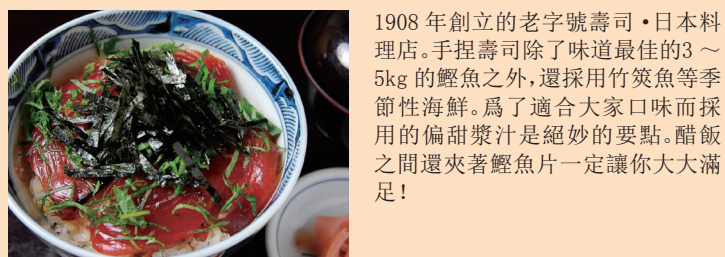
創立40年以上的江戶前壽司店。根據客戶要求手捏壽司加入菜單，微甜的手捏壽司飯上放滿了醬油和昆布等製作的自家醬汁醃漬時令鮮魚。由漁夫傳承的風格來烹調出季節性海鮮，請務必來品嚐。

手捏壽司 800日圓(另加稅)

TEL:0599-43-2407
志摩市阿兒町阿兒1204-11
營業時間/12:00~深夜0:00
公休日/星期日
(星期一~星期日定期日星期一~星期日)
座位/16個
停車場/0輛

阿兒町 ④ Otoya

偏甜的風味和佐料是絕妙的效果



1908年創立的老字號壽司・日本料理店。手捏壽司除了味道最佳的3~5kg的鰹魚之外，還採用竹筴魚等季節性海鮮。為了適合大家口味而採用的偏甜醬汁是絕妙的要點。醋飯之間夾著鰹魚片一定讓你大大滿足！

「手捏壽司」(附贈海菜和蛤蜊清湯) 900日圓(另加稅)

TEL:0599-43-0074
志摩市阿兒町阿兒1692
營業時間/12:00~13:00
17:00~21:00
公休日/星期三
座位/34個
停車場/5輛

阿兒町 ⑤ 志摩的食堂 Isokko

色彩漂亮的什錦手捏壽司



除了鰹魚，還使用應時鮮魚醃漬在醬汁中，漂亮地擺滿在醋飯上，看上去就是華麗的手捏壽司。為了色彩漂亮，還搭配了雞蛋絲和甜蝦等食材一起盛放，其豪華多彩的風味，吃起來不絕口。

「手捏壽司」(附贈小菜、紅味噌湯) 1,350日圓

TEL:0599-43-4511
志摩市阿兒町阿兒1998-12
營業時間/11:00~14:00
17:00~22:00
公休日/星期一
(指定假日有變更)
座位/55個
停車場/15輛

阿兒町 日本料理 銀鱈

微甜美味的厚片鰹魚



厚片有嚼勁的鰹魚片大量使用。接到晚餐後把鰹魚片在微甜的醬汁中快速沾一下。為了清爽順口搭配的小黃瓜絲就是絕佳組合，口感美味。

手捏壽司 1,000日圓(另加稅)

TEL:0599-43-6866
志摩市阿兒町阿兒1312-1
營業時間/11:00~14:00
(13:30最後點餐)
17:00~20:00
(22:30最後點餐)
公休日/星期日及國定假日的中午、晚上不休息
(季節限定)
座位/28個
停車場/20輛

阿兒町 ⑦ 大島

夾入粗卷壽司食材的什錦手捏壽司



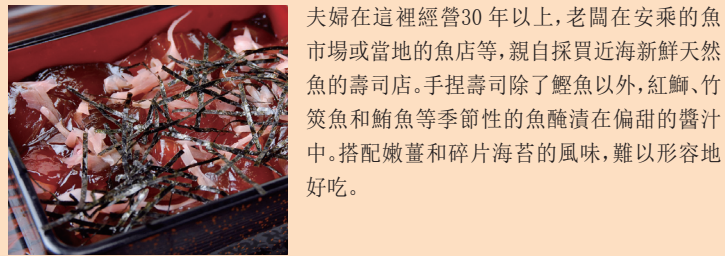
用醬油、味霖等作出稍微甜的醬汁，鰹魚片在醬汁中未變色之間迅速沾上。夾入切絲葫蘆乾和高野豆腐等豐富多彩的食材，絕對值得一去享受這間店面的特色手捏壽司。

手捏壽司 900日圓

TEL:0599-43-0250
志摩市阿兒町阿兒2419-1
營業時間/11:00~13:00
16:00~23:00
公休日/星期二
座位/40個
停車場/25輛
信用卡/不可

阿兒町 ⑧ 壽司政

季節的天然魚使用，純樸志摩的味道



夫婦在這裡經營30年以上，老闆在安乘的魚市場或當地的魚店等，親自採買新鮮天然魚的壽司店。手捏壽司除了鰹魚以外，紅鮭、竹筴魚和鮭魚等季節性的魚醃漬在偏甜的醬汁中，搭配嫩薑和碎片海苔的風味，難以形容地好吃。

手捏壽司(附贈清湯或味噌湯) 1,080日圓

TEL:0599-43-4098
志摩市阿兒町阿兒2729-1
營業時間/11:00~22:30
公休日/星期二
座位/25個
停車場/5輛
信用卡利用/不可

阿兒町 ⑨ 賢島 Family Hotel Hana 屋

今天的當地時令魚是什麼呢？非常期待！



離賢島車站走路2分鐘，「賢島西班牙周遊船」在乘船處前的好條件。老闆在和具、波切和船越等地購買當天捕捉的鮮魚來作手捏壽司，到底用什麼樣的魚呢，請親身來品嚐！

「手捏壽司套餐」(本地魚手捏壽司, 小菜, 味噌湯, 醃漬物) 1,080日圓

TEL:0599-46-1020
志摩市阿兒町阿兒737-13
營業時間/11:30~14:00
17:00~20:00
公休日/不定時休息
座位/40個
停車場/30輛

阿兒町 ⑩ 壽司南草

使用當地魚和專用的米飯作出手捏壽司的店



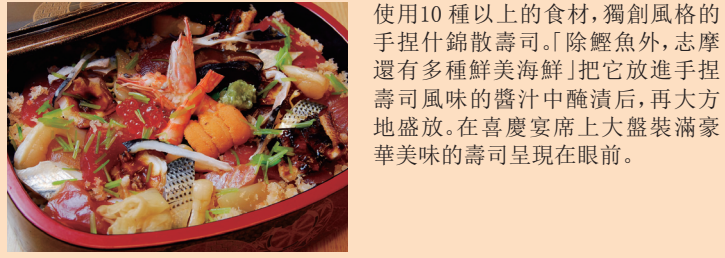
使用幼小鱈魚、竹筴魚和鰹魚等四季應時的志摩海鮮，迅速沾上偏甜醬油醬汁的手捏壽司。絕對不使用冷凍食材，在安乘的魚市場直接向漁販購買等，一貫堅持使用當地海鮮的態度獲得支持和肯定。

手捏壽司套餐(附贈天婦羅、蒸蛋、小菜、味噌湯) 1,450日圓

TEL:0599-43-3177
志摩市阿兒町阿兒1080-6
營業時間/11:30~13:30
17:00~20:00
公休日/星期三不休息
座位/30個
停車場/28輛

阿兒町 ⑪ 鮭曉

食材80%以上當地產的手捏什錦壽司



使用10種以上的食材，獨創風格的手捏什錦散壽司。除鰹魚外，志摩還有各種鮮美海鮮，把它放進手捏壽司風味的醬汁中醃漬後，再大方地盛放。在喜慶宴會上大盤裝滿豪華美味的壽司呈現在眼前。

「上等什錦壽司」 2,800日圓(另加稅)

TEL:0599-45-5586
志摩市阿兒町阿兒1460-2
營業時間/11:30~14:00
17:00~21:00(最後點餐)
公休日/星期二
座位/26個
停車場/30輛

阿兒町 ⑫ 丸仙製麵包(株)

業務用米中心，大量訂購OK



專門製造外帶手捏壽司的米中心。大量訂購先預約就可接受。使用伊賀產的越光米烹調出偏Q硬的米飯，固定供應給伊勢志摩地區各個有名的飯店，擁有非常自信的味道。歡迎隨時來購買。

「手捏壽司」 500日圓

TEL:0599-45-0011
志摩市阿兒町阿兒1406
營業時間/8:00~16:00
公休日/無休
停車場/30輛

大王町 ⑬ 大王莊

反復添加使用的自家醬油醬料是美味的關鍵



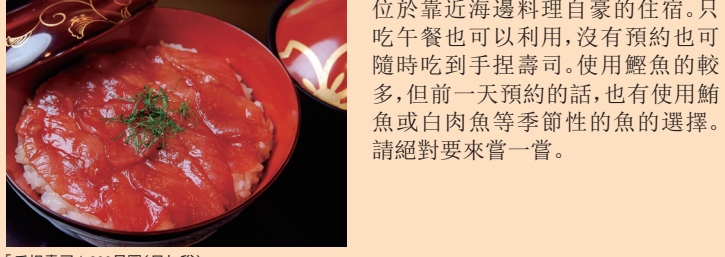
這間酒館並設全可眺望海景的民宿，利用位於漁夫小鎮的好條件可提供當地漁貝類料理。像鰹魚屋一樣反復添加使用醃漬鰹魚的醬油醬汁，繼續使用之後，味道醇和，齒頰留香。米飯裡混合的黑芝麻和嫩薑添加香味。

漁夫壽司套餐(附贈蒸蛋、溫泉蛋、石斑味噌湯) 1,050日圓(限午餐)

TEL:0599-72-1234
志摩市大王町阿兒2424
營業時間/11:30~14:00
18:00~0:00
公休日/星期三
座位/26個
停車場/14輛

大王町 ⑭ Jigamiya 旅館

如今婚喪喜慶之際時受到客戶喜愛的手捏壽司



位於靠近海邊料理自製的住宿。只吃午餐也可以利用，沒有預約也可隨時吃到手捏壽司。使用鰹魚的較多，但前一天預約的話，也有使用鮪魚或白肉魚等季節性的魚的選擇。請絕對要來嘗一嘗。

「手捏壽司」 800日圓(另加稅)

TEL:0599-72-2201
志摩市大王町阿兒1093
營業時間/11:30~14:00
17:00~19:00
公休日/年末年初、黃金週、盂蘭盆會節
座位/80個
停車場/20輛

志摩町 ⑮ 寶味

出身於志摩町的老闆再現家庭味道



位於志摩町的長田橋旁，使用志摩產海鮮的酒精料理、創作料理和壽司等備有豐富多彩的可供選擇。特別用手捏壽司，當地出身的老闆再現出的從小吃到大的家庭味道，請絕對要來品嚐它。

「手捏壽司」 770日圓

TEL:0599-85-7272
志摩市志摩町阿兒3971-4
營業時間/11:30~14:00
17:00~22:00
(21:30最後點餐)
公休日/星期二
座位/46個
停車場/13輛

志摩町 ⑯ 壽司音

鰹魚船上的漁夫在船上製作的道地味道



上一代的老闆乘鰹魚船所完成的道地漁夫味道。手捏壽司使用了志摩產鰹魚，為了和飯容易相互調和，把魚片切薄，放進醬油和砂糖等製作出的偏甜醬汁中快速沾上。是一品又樸素又溫暖人心的料理。

「手捏壽司」 972日圓

TEL:0599-85-0422
志摩市志摩町阿兒1896-50
營業時間/10:00~14:00
17:00~21:00
公休日/不定時休息
座位/50個
停車場/13輛

志摩町 ⑰ 海女 dining Azuri

如實再現志摩市的家庭手捏壽司



這裡有大的落地窗，從店內可眺望著海景用餐。當天推薦魚被使用在手捏壽司上，除了鰹魚以外還有幼小鱈魚和石斑等可隨個人喜好選擇。用醬油、鹽和砂糖作出的偏甜樸素的醬汁充滿著家庭風味。是一個當地居民都能接受的味道。

志摩名產「手捏壽司」套餐 800日圓

TEL:0599-85-7889
志摩市志摩町阿兒Azuri浜
營業時間/11:00~18:00
公休日/星期二
座位/18個
停車場/40輛

志摩町 ⑱ 料理民宿 岩正

選擇美味季節性的魚作出手捏壽司



前面有御座港，以海鮮料理有名的家庭民宿。志摩町出身的老闆，使用當地購買的時好海鮮料理的店。手捏壽司上，例如鮪魚、紅鮭、幼小鱈魚等每個季節捕捉到的肥魚，盡情地使用。

鰹魚手捏壽司(附贈清湯, 醃漬物) 800日圓

TEL:0599-88-3333
志摩市志摩町阿兒103-15
營業時間/12:00~14:00
17:00~19:00
*晚上要預約
公休日/沒有預約的日子(不定日休)
座位/20個
停車場/5輛

浜島町 ⑲ Prince

使用產地魚和伊賀米的手捏壽司專賣店



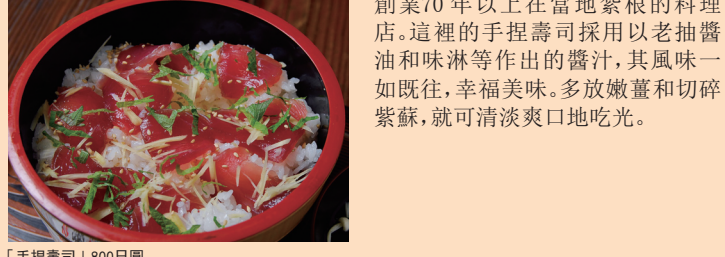
據說這一間店把原來是個家鄉業的手捏壽司，首次採用在店面菜單上。並發明了如何用魚漂亮排列，裝飾在醋飯上的設計。照片為特別推薦菜單「海女的手捏壽司・上等」，使用鰹魚和季節性的魚等4種當地海鮮。

「海女的手捏壽司・上等」(手捏壽司、清湯、醃漬物) 1,100日圓

TEL:0599-53-0157
志摩市浜島町阿兒1787-17
營業時間/11:30~18:00
(17:30最後點餐)
公休日/星期三(國定假日日期日休)
座位/24個
停車場/3輛

浜島町 ⑳ 大眾樂

守住昔日的味道，紮根在當地的料理店



創業70年以上在當地紮根的料理店。這裡的手捏壽司採用以老抽醬油和味淋等作出的醬汁，其風味一如以往，幸福美味。多放嫩薑和切碎紫蘇，就可清爽爽口地吃。

「手捏壽司」 800日圓

TEL:0599-53-0114
志摩市浜島町阿兒1780-13
營業時間/11:30~18:00
公休日/不定時休息
座位/10個
停車場/2輛