

明石駅 MAP▶P26 ●しんわ

神和

TEL 078-914-7155 / 078-914-7155
アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約4分



明石もののネタとこだわりのシャリで握る寿司

魚の棚商店街にしき通にある寿司店。昼網と呼ばれる昼市で仕入れた魚に、ほのかに甘みを感じる地元産のシャリで握る寿司は、おすすめのネタを聞きながら選ぶのも楽しい。明石の地酒も一緒に。

■明石市本町1-1-20
■11時30分～14時30分、17時30分～売り切れ次第
■水曜日
■昼 / 1,200円～、夜 / 4,400円～
■8席
■なし



入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
平坦(スロープ)	○	○	×	可	可

明石駅 MAP▶P26 ●すし たくみ

鮨 匠

TEL 078-919-2486 / 078-919-2487
アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から南西へ徒歩約10分

五感で季節を感じる鮨の数々

目の前の海で獲れた「前どれ」の魚を中心に、旬を大切にした鮨を提供。とくに明石名物のタイにこだわり、探究し続けている。温かい雰囲気の大将がおすすめメニューを教えてくれるので、ぜひ相談してみよう。

■明石市樽屋町3-3梅田ビル2階
■11時30分～14時、17時～21時30分(ラストオーダー21時)
■第2・4月、火曜日連休
■昼 / 1,300円～、夜 / 5,000円～
■21席
■専用Pあり(4台)



入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
段差あり	×	○	×	可	不可

明石の前どれの魚を中心にお好みに応じて提供

明石駅 MAP▶P26 ●りょうしずし かいれんまる あかしてん

漁師寿司 海蓮丸 明石店

TEL 078-918-0141 / 078-918-0141
アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から南西へ徒歩約5分

イキがいい明石の新鮮魚介が味わえる寿司屋

ベテラン現役漁師が経営する寿司店。目利きされたネタは、いずれも明石港から直接仕入れた「まえもん」が中心で鮮度は抜群。リーズナブルに新鮮な海の幸が堪能できる一番人気の寿司ランチは必食だ。

■明石市大明石町1-13-5
■11時～14時30分(ラストオーダー14時)、17時～22時(ラストオーダー21時30分、日曜夜は休業)
■水曜日
■昼 / 2,000円～、夜 / 4,000円～
■18席(個室あり) ■なし



漁協直送の鮮度抜群のまえもんを提供

入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
段差あり	×	×	×	可	不可

朝霧～明石 MAP▶P24 ●あかしうらまさ

明石浦正

TEL 078-917-9955 / 078-917-9944
アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約15分



前もんを中心とした旬のネタを提供

市内で唯一、セリの買参権を持つ鮨店

明石港のセリで仕入れた鮮魚は店内のいけすへ直行。鮮度を生かした極上の鮨、素材にこだわった数々の料理は格別だ。少人数グループから宴会まで、シーンに合わせて使える勝手の良さも魅力的だ。

■明石市日富美町14-23
■11時30分～14時30分(ラストオーダー14時)、17時～21時30分(ラストオーダー20時45分)
■火曜日
■昼 / 3,500円～、夜 / 3,820円～
■48席(個室あり) ■専用Pあり(6台)



入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
段差あり	×	○	×	可	可(PayPayのみ)

西明石 MAP▶P24 ●きくすいずしにしみせ

菊水鮓西店

TEL 078-928-7157 / 078-927-4611
アクセス / JR「西明石」駅から東へ徒歩約4分



おまかせにぎり時価

ほんまもの素材使い遠方の常連客も

明石の上質天然魚を中心に提供する鮓の数々は、一見シンプルだが新鮮な素材の旨味を引き出す工夫が光る。見た目、香り、食感、旨味すべてが極上で、遠方から通う常連客も少なくない。

■明石市松の内1-4-15
■12時～14時、17時～20時30分
■木曜日、第1・3・5水曜日
■昼 / 12,000円～、夜 / 12,000円～
■13席
■専用Pあり(5台)



入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
段差あり	×	○	×	可	可

西明石 MAP▶P24 ●かんだ

かんだ

TEL 078-965-6571
アクセス / JR「西明石」駅から南へ徒歩約1分

駅前の鮓処で味わえるにぎりの数々

地元で半世紀以上親しまれる老舗の鮓処。先代から受け継ぐ関西風のシャリには、昼網で仕入れたばかりのネタが贅沢に。タイやタコ、アナゴがとくにオススメ。西明石駅の利用時にはお立ち寄りを。

■明石市西明石南町2-18-13
■11時30分～14時、17時30分～22時
■木曜日
■昼 / 1,000円～、夜 / 1,800円～
■20席
■なし



にぎり定食(ネタは日替わり、汁物付)1,000円

入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
段差あり	×	○	×	可	可

西明石 MAP▶P24 ●すしなごみ

鮓和

TEL 078-923-4470
アクセス / JR「西明石」駅から北へ徒歩2分

新鮮な鮮魚を刺身から鮓までのコースで堪能

その日に揚がる新鮮な魚を中心に、刺身から鮓までのコースを提供。プロの目利きで選ぶ、時期や水揚げ状況によって変わるネタも楽しみだ。おいしいお料理とおいしいお酒でなごみのひとときをどうぞ。

■明石市小久保2-1-1 YSビル1F
■17時30分～21時30分
■水曜日
■夜 / 8,800円～
■8席
■なし



コース料理内の鮓

入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
平坦(スロープ)	×	○	×	可	不可

大久保～江井ヶ島 MAP▶P25 ●すしひろしま

鮓廣嶋

TEL 078-936-0303 / 078-936-0303
アクセス / JR「大久保」駅から北へ徒歩約3分



穴子の棒鮓 2,000円

新鮮な旬の魚が楽しめる地元で評判の鮓処

明石の海で水揚げされた旬の「まえもん」を使った鮓と肴が堪能できる店。本格的な店構えながら、気さくに接客してくれる店主と話に花が咲きそう。店自慢の肉厚な穴子の棒鮓は手土産としても◎。

■明石市大久保町駅前1-8-7
■11時30分～14時、17時～21時(いずれもラストオーダーは30分前)
■木曜日、第3水曜日
■昼 / 900円～、夜 / 3,300円～
■30席(個室あり)
■専用Pあり(3台)



入りの形状	自動ドア	通路幅70cm以上	車イス対応トイレ	クレジットカード	QRコード決済
段差あり	×	○	×	不可	不可

※料金は変更している場合があります。詳しくはお店にご確認ください。

COUPON

神和
上にぎり2,750円をご飲食で
2,200円に

●他の割引・クーポンとの併用はできません
●1グループに1枚のみ有効 ●有効期限2026年3月末日



クーポンをご利用の際は明石観光協会までお問い合わせください。
TEL 078-918-5080

COUPON

菊水鮓西店
1ドリンクフリー

●他の割引・クーポンとの併用はできません
●1グループに1枚のみ有効 ●有効期限2026年3月末日

