



●お問い合わせ  
一般社団法人  
**明石観光協会**  
☎078-918-5080

ようこそ明石 検索

 



明石の鮭クーポンBOOK

# 技の逸品

明石は、目の前の海が育んだ

魚介を中心に最上の鮭ネタが集まるまち。

そのネタに負けじと技を競う鮭職人が作り出す

極上の鮭を、手軽に楽しめる一冊です。



## 明石の鮭クーポン

# 技の逸品

明石は、瀬戸内海に面し東西15.6kmの海岸線を有しており、様々な分野で海の恵みを受けています。瀬戸内海で獲れる新鮮な魚介類が豊富にそろう明石には、多くの鮭店があり、互いに切磋琢磨し技術を磨いています。

明石の鮭クーポン「技の逸品」は、そんな明石の鮭店を気軽にご利用いただき、本物の味を感じていただくことを目的に誕生しました。どうぞ、明石が誇るとっておきの「逸品」の味をご堪能ください。

## 明石の鮭クーポンの使い方



2,000円(税込)



3,000円(税込)



5,000円(税込)

●クーポン券は2,000円／3,000円／5,000円の3種類(すべて税込価格)があります。本誌、明石の鮭クーポンBOOK「技の逸品」から、購入されたクーポンの金額に応じたメニューをお選びください。

※仕入れの状況や季節によっては、ご紹介しているメニューの内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

●クーポン券のご利用に際しましては、事前に裏面に記載してある注意事項をご一読ください。

●☞要予約と記載されているメニューについては、対象店舗へご予約をお願いいたします。ご予約は、掲載している店舗の電話にて承ります(当日予約も可)。ご予約時に、あらかじめクーポン券のご利用希望の旨をお伝えください。

※予約不要のメニューをご希望の場合も、事前にご予約の上ご来店いただくとスムーズです。

※来店のご予約がない場合、満席の際はお待ちいただくこともあります。あらかじめご了承ください。

●ご来店時(注文時)にお手持ちのクーポン券を店舗にお渡しく下さい。

## 対象店舗一覧

店名	取り扱いクーポン			掲載ページ
<b>うえむら寿司</b> ●うえむらずし	○	○ ☞要予約	—	P5
<b>明石菊水 桜町本店</b> ●あかしきすい さくらまちほんてん	—	○	○	P6
<b>すし左衛門</b> ●すしざえもん	○	○	—	P7
<b>神和</b> ●しんわ	○	○	○ ☞要予約	P8
<b>昼網寿司 ほのか</b> ●ひるあみずし ほのか	○	○	○ ☞要予約	P9
<b>漁師寿司 海蓮丸</b> ●りょうしずし かいれんまる	○	○ ☞要予約	○ ☞要予約	P10
<b>貞楽</b> ●ていらく	—	○ ☞要予約	—	P11
<b>鮭匠</b> ●すし たくみ	—	—	○ ☞要予約	P12
<b>明石浦正</b> ●あかしうらまさ	—	—	○ ☞要予約	P13

※各対象店舗へのアクセスは「技の逸品対象店舗MAP」(P14)をご参照ください。



# 明石の魚と鮭が旨い理由

日本全国、魚と鮭自慢の町は数あれども、やっぱり明石はモノが違う！ はばかりことなくそう言い切れるのには、それなりのワケがあるワケで。



左)明石が全国に誇るブランド魚、明石鯛。鮮やかなピンク色が特徴 右)可能な限り活かして11時頃のセリに出る明石の魚は「昼鯛」と呼ばれる



明石海峡大橋をバックに漁船が行き交う、明石の海の日常風景

## 豊かな海と漁師たちの努力によって育まれる、明石の旨い魚

国内屈指の好漁場として知られる明石の海。水揚げされる魚は1年を通じて約100種類にも上り、地元では「まえもん」と呼ばれ親しまれている。明石海峡の複雑で速い潮流に採まれ、プランクトンをはじめ小エビや小ガニなど多様で豊富な餌を食べて育つ魚は、引き締まった身と適度な脂のりが特徴。これだけでも、魚好きには垂涎ものだ。そんな明石の魚「まえもん」は、漁師や漁協関係者の手によってさらに旨くなる。魚を傷付けずに獲る漁法や、魚のストレスをほぐす活け越しをはじめ、活け締め、血抜き、神経抜きなど、長年の努力から編み出した匠の技を施し、抜群の魚として届けられるのだ。これはもう、旨くないワケがない。

## 抜群の魚を愛おしむ職人が、匠の技で仕上げる明石の旨い鮭

魚が旨い土地には、旨い鮭がある。魚は輸送時間が長くなるほど鮮度が落ちるため、目の前の海で揚がった魚をすぐに仕入れられることは、明石の鮭屋にとって大きなメリット。明石の鮭が旨いワケはそれだけに非ず。

鮭屋の職人たちはまた、魚を愛おしんで手をかけ、旨い鮭を追求している。明石の鮭屋、明石菊水では、本句と裏

句による味の違いを見極め、魚と対話するように捌き、客に出す時間に合わせて冷蔵庫で寝かす。魚によっては隠し包丁を入れるなど、より旨く食べさせるための工夫も怠らない。さらに、米のブレンドや味付けの具合で絶妙に仕上げたシャリがまた絶品。明石の鮭には、職人の技と想いが詰まっている。



1

冷蔵庫で寝かせて最良の状態にした魚を、絶妙な厚みで引く



2

魚の状態や客の好みなどを見極め、食べやすく仕上げる工夫も



3

魚だけでなくシャリも明石の鮭の命。各店のこだわりと個性が光る



4

両手の指10本全てを使って瞬時に握る、見事な熟練職人の技と粋



職人自ら丁寧に手入れを施した包丁の数々。道具も一見の価値あり

5

目の前で職人が丹精した鮭を、その場で頬張る。この上ない口福



※取材協力/明石菊水 桜町本店

# うえむら寿司

●うえむらずし

昭和52年の創業からカウンター内で腕を振るう店主が、毎朝市場に出向き仕入れるネタを大ぶりにカット。口いっぱい明石の魚の旨みが広がる。明石市立天文科学館を南に下った場所にあり、大蔵海岸にも近いので観光の際の食事に最適。



電話 / 078-917-0588 住所 / 明石市大蔵天神町22-25 シーサイドパレス錦明館1階 営業時間 / 10:00~20:00 (LO19:30)  
定休日 / 木曜(祝日の場合は営業) 駐車場 / 2台  
席 / カウンター 10席、座敷12席  
アクセス / 山陽電車「丸前」駅から徒歩約5分



電話 / 078-911-3355 住所 / 明石市桜町12-22 営業時間 / 11:00~14:00 (LO), 16:00~21:00 (LO20:30)  
定休日 / 月曜、火曜 駐車場 / 4台  
席 / カウンター 18席、テーブル14席、2階40席  
アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約5分

# 明石菊水

## 桜町本店

●あかしきくすい さくらまほんてん

重厚感のある門構えや伊勢神宮から譲り受けた原木を使用したカウンターなど、店の空気は高級感と清潔感に溢れている。提供する鮨も明石の前もの、旬のものを厳選、店主自身が食べて納得するネタを丁寧な仕事で見た目にも美しい逸品に仕上げている。



## 特上にぎりセット 要予約

提供時間 / 営業時間内

にぎり9貫と大きなたこが入ったたこコロッケ、たこ入りだし巻き、吸い物のセット。



## 上にぎりセット

提供時間 / 営業時間内

にぎり7貫と細巻4貫、吸い物のセット。ふわっととろける蒸しあなごがおすすめ。



## ちらしずし

提供時間 / 営業時間内

旬のネタを色鮮やかに散らし、手づくりのおぼろをまぶした美しい一品。赤だし付き。

## にぎりずし

提供時間 / 営業時間内

その日とびっきりのネタをにぎり8貫、巻も2貫にまとめたにぎりずし。赤だし付き。



# すし左衛門

●すしざえもん

2020年の創業以来、魚の棚商店街の中心で鮮度抜群の「明石まえもん」を提供。全国から仕入れた旬の食材を織り交ぜ、熟練の職人が仕立てる寿司や天ぷらを手頃な価格で楽しめる。店内の生け簀を眺めながら、本場の味覚を心ゆくまで堪能したい。



電話 / 078-939-5486 住所 / 明石市本町1-5-18  
 営業時間 / 11:00~21:40(LO21:00)  
 定休日 / 不定休 駐車場 / なし  
 席 / カウンター 10席、テーブル26席  
 アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約5分

# 神和

●しんわ

カウンター 8席のみというアットホームな雰囲気ゆえ、明石もののネタとこだわりのシャリで握った鮓をゆっくりと楽しめる。明石の地酒も揃っており、少人数で明石の鮓を味わいたい気分の際には最適な一軒だ。魚の棚商店街にあり、立ち寄りやすさも◎。



電話 / 078-914-7155 住所 / 明石市本町1-1-20  
 営業時間 / 12:00~14:30(LO)、17:30~売り切れまで(日曜祝日は12:00~14:00、14:00~20:00は予約のみ) 定休日 / 月曜(祝日の場合は翌日休) 駐車場 / なし 席 / カウンター 8席  
 アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約4分

## 特選握りのセット

提供時間 / 営業時間内

鮮度抜群！明石産の魚を含む厳選の握り10貫と天ぷら盛合せ・赤だし付き。



※撮影時はお料理を頂く場合がございます。※仕入れの状況や季節によっては、ご紹介しているメニューの内容が一部変更になる場合があります。



## 明石三色握りのセット

提供時間 / 営業時間内

明石の名物、鯛・鯛・穴子の握り各2貫と天ぷら盛合せ・赤だし付き。

※撮影時はお料理を頂く場合がございます。※仕入れの状況や季節によっては、ご紹介しているメニューの内容が一部変更になる場合があります。

## 上にぎりコース

提供時間 / 営業時間内

旬のネタを厳選したにぎり8貫と細巻と小鉢と赤だしが付く、質にこだわったコース。



※画像はイメージです。

## 神和コース

提供時間 / 営業時間内

にぎり5貫、細巻2貫に小鉢とお造り、赤だしがセット。ボリューム満点のコース。



※画像はイメージです。

## おまかせコース

☎要予約

提供時間 / 営業時間内

にぎり6貫にプラスする懐石風の一品料理は、予約時に提供するメニュー内容を相談して決定。



※画像はイメージです。

※仕入れの状況や季節によっては、ご紹介しているメニューの内容が一部変更になる場合があります。

## 昼網寿司 ほのか

●ひるあみずし ほのか

魚の棚商店街の真ん中に位置し、店名の通り明石の昼網で獲れたネタにこだわり、旬の味と鮮度には自信あり。店の西隣には店主の息子さんが腕を振るう和食の店「昼網和膳穂の花」があるので、天ぷらや地魚の煮つけなど、魚料理のバリエーションも豊富に揃っている。



電話 / 078-918-3949 住所 / 明石市本町1-2-7  
 営業時間 / 11:30~23:00(LO22:30)  
 定休日 / 火曜 駐車場 / なし  
 席 / カウンター 10席、テーブル20席  
 アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約5分



電話 / 078-918-0141 住所 / 明石市大町1-13-5 植屋ビル1階  
 営業時間 / 11:00~14:30(LO14:00)、17:00~22:00(LO21:30) ※ネタがなくなり次第終了 定休日 / 水曜、日曜(日曜は夜のみ休業) 駐車場 / なし 席 / カウンター 5席、テーブル14席  
 アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約5分

## 漁師寿司 海蓮丸

●りょうしずし かいれんまる

「ほんまもの旨い魚を食べてもらいたい」と、自ら明石の海で漁船を操る現役の漁師がこちらの店をオープン。漁師ならではの目利きで選んだ旬のネタを厳選しつつ、鮨=高価という先入観を払拭できる親しみやすい店を目指している。



**ほのかコース** ☎要予約  
 提供時間 / 11:30~14:00/17:00~23:00

にぎり8貫、穴子の天ぷら、たいのあら炊き、たこの柔らか煮と質・量とも特上のコース。



※仕入れの状況や季節によっては、ご紹介しているメニューの内容が一部変更になる場合があります。

**明石味比べコース**  
 提供時間 / 11:30~17:00

たい3種、たこ3種、穴子3種のにぎりに一品料理が加わり、明石の名物が堪能できる。



**おまかせにぎりコース**  
 提供時間 / 11:30~17:00

にぎり8貫と赤だしがセットになったコース。手軽に旬の素材を使った明石の鮨を楽しめる。



**海蓮丸にぎりセット**  
 提供時間 / 営業時間内

選りすぐりのネタをたっぷり10貫と小鉢、赤だし、デザートのパボリュームセット。



**明石にぎりセット**  
 提供時間 / 営業時間内

にぎり7貫、小鉢、赤だしがセットに。明石の魚の魅力をお手軽に楽しめる。



**明石漁師コース** ☎要予約  
 提供時間 / 営業時間内

にぎり10貫、小鉢3種、お造り3種、天ぷら盛り合わせなど、漁師さんらしい豪快なセット。



# 貞楽

●ていらく

店内をのぞくと、70年前の創業時から使用しているというひのきの1本木のカウンターが存在感を放っている。釣り好きで魚好きの3代目店主が使うネタは、明石の前ものを中心にしつつ、他の産地の魚でも自らが見て納得のいくものだけを仕入れている。



## 特選ちらし寿司

要予約

提供時間/営業時間内

季節ごとに変わる8種類の旬のネタがのった特選ちらし寿司。赤だし付き。



電話/078-911-8051 住所/明石市本町1-1-5  
営業時間/11:30~14:00(LO13:30)/17:00~21:00\*ネタがなくなり次第終了  
定休日/火曜、第3水曜、その他臨時休業あり 駐車場/なし  
席/カウンター 8席、テーブル8席、2階16席  
アクセス/ JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約3分



## 明石

要予約

提供時間/営業時間内

にぎり8貫、旗あなご、鯛の刺身、明石だこの酢の物に赤だしと、明石のオールスターが揃う。



電話/078-919-2486 住所/明石市榎屋町3-3 梅田ビル2階  
営業時間/11:30~14:00、17:00~21:00  
定休日/月曜、火曜 駐車場/4台  
席/カウンター 5席、テーブル8席、座敷8席  
アクセス/ JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約10分

# 鮨匠

●すし たくみ

明石の老舗・明石菊水で23年修業した店主が独立して構えた店。幅広い客層に親しまれるのは、理屈ではなく客が食べたいように提供する気さくな店主の大方的な構えから。前もんのネタを中心に、季節感を大切にした鮨を提供している。



## 明石の魚コラム



### 明石鯛

鮮やかな色合いとバランスの取れた魚体と、白身で見た目にも美しく旨みを伴った味わいで日本を代表する高級魚。なかでも、明石海峡近辺で育ったものは、激しい海流にもまれ豊富な甲殻類を餌にしているなどの理由から、他の産地とは一線を画した美味しさを誇っている。一般的に「桜鯛」と呼ばれる春が旬とされることが多いが、明石では秋に水揚げされる「紅葉鯛」が珍重されている。近年は、明石近辺の6つの漁協で水揚げされる800g以上のものに「明石鯛」の商標タグをつけて、ブランド魚としての地位を確立している。



### 明石だこ

明石のソウルフード「明石焼」(地元では玉子焼と呼んでいる)に欠かせないのがタコ。食感の良さと香りを持った旨みのほか、疲労回復に効果があるとされるタウリンを豊富に含んでいる。明石海峡で育ったものは「立って歩く」と言われるほど足が太くて力強さがあり、それだけに身が引き締まっていて歯ごたえも上々。それが名高い明石だこだ。明石では、水揚げ量と食味がともにアップする夏を旬としているが、冷凍したり干しダコとして保存するなどして、年中明石だこの美味しさを楽しめる。



### サワラ

魚偏に春という漢字が当てられていることから、春が旬と思われがちだが、脂の乗った秋のものが旨いとされている。最大で1mを超える大型魚で大きいものは「サワラ」、中型は「ヤナギ」、小型は「サゴシ」と、大きさによって名前が変わる出世魚。この魚の特徴は、柔らかな身質と豊富な旨みを含んだ脂ののり。それだけに、水揚げ時の扱いは慎重さが求められる。明石では、釣り上げたサワラは身が傷まないように船上で丁寧に活ジメして港に運ばれる。その味わいは漁場に近い明石ならではの美味だ。



### ヒラメ

「左ヒラメに右カレイ」でおなじみのヒラメ。カレイとは違い、小型の魚を主食にするフィッシュイーターで、大型のものは1m近くになるという。輸入物や養殖物も流通する中、明石で水揚げされる天然物は冬場に旬を迎え、透き通るような白身で十分な肉厚もあり、刺身で食べるとかすかに感じる脂の旨みと相まって、最上級の鮨だねとして重宝されている。ひれの付け根の身が「エンガワ」で、ヒラメの値打ちをさらにアップさせるほどの美味。煮付けや蒸し物など、刺身以外でも美味しくいただける。

# 明石浦正

●あかしうらまさ

市内で唯一、明石浦漁協のセリに直接参加する権利を持っている鮓店。それゆえ、明石の前もんを中心にした旬のネタを存分に楽しませてくれる。市街地からやや離れた海に近い場所にあり、隠れ家的なロケーションで繊細な職人技に舌鼓を。



## 明石浦正セット 要予約

提供時間/営業時間内

明石港で水揚げされたネタを中心にしたにぎり9貫にたこの柔らか煮と赤だしセット。



電話 / 078-917-9955 住所 / 明石市日富美町14-23  
 営業時間 / 11:30~14:30(L014:00)、17:00~21:30(L020:45)  
 定休日 / 火曜 駐車場 / 6台  
 席 / カウンター 10席、座敷6席、2階30席  
 アクセス / JR・山陽電車「明石」駅から徒歩約15分

## 技の逸品 対象店舗MAP



### 明石の魚コラム



#### ハモ

関西地方では夏を彩る魚として珍重されているハモ。特に京都の「祇園祭」や大阪の「天神祭」の時期に食べられる。海のない京都に運んでもまだ生きているほど生命力が強いとも言われ、それ故に京料理の食材になったという説もある。非常に小骨が多い魚なので、身に細かく包丁を入れて骨が気にならないようにする「骨切り」という処理が必要で、専用の包丁もあるほど。明石では近年ハモの水揚げが増えて、地元では脂ののる秋から冬にかけてのものを珍重し、それを玉ねぎと一緒に炊く「はもすき」が人気。



#### アナゴ

内湾に生息するアナゴは瀬戸内海で広く漁獲される人気の魚で、甘く煮付けた煮穴子は、ふわとした食感と甘みが多まらない最高齢だねだ。300gを超える大型のものを明石では「デンスケ」と呼んで区別しており、一般的なサイズのものでは夏が旬とされるが、デンスケの旬は冬。脂の乗りもよいデンスケは、鍋の具材としても重宝され、明石ならではの鍋料理として人気を博している。デンスケよりやや小ぶりのものも美味とされ、天ぷらや焼いたものを使った丼など、幅広い料理法で愛されている。



#### スズキ

出世魚としても有名なスズキ。地方により呼び名が違うが、明石では小さいものから順に「セイゴ」→「ハネ」→「スズキ」と呼んでいる。その成長度合いによって旬も変わり、春はセイゴ、夏から秋にかけてはハネやスズキが旬を迎える。特にスズキクラスのサイズになると、夏にその美しい白身を刺身や洗いで食べるのが最上とされる。また、秋口になり脂のよりが良くなってくると塩焼きや酒蒸しなど、様々な料理法で美味しくいただける。季節によって素材の持ち味の魅力が変化するのもこの魚の魅力だ。



#### メイトガレイ

カレイの中でも比較的小ぶりながら、味の良さで主に西日本で人気のメイトガレイ。ひし形に近い形状とぼちちりと飛び出した目が特徴。明石で水揚げされる代表的なカレイで、旬を迎える夏、透明感がある自身ならではの繊細な味わいを薄造りでいただきたい。また、明石で「小メイト」と呼ぶ小ぶりなサイズのは冬が旬とされる。熱を通してあまり硬くならない肉質なので、唐揚げや煮付けなどが定番。エサが豊富で海流の激しい明石で育ったメイトガレイは、小さいながら芳醇な味わいを誇っている。