

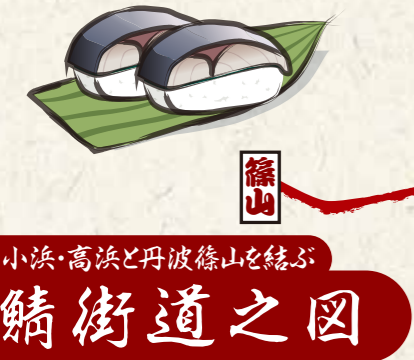
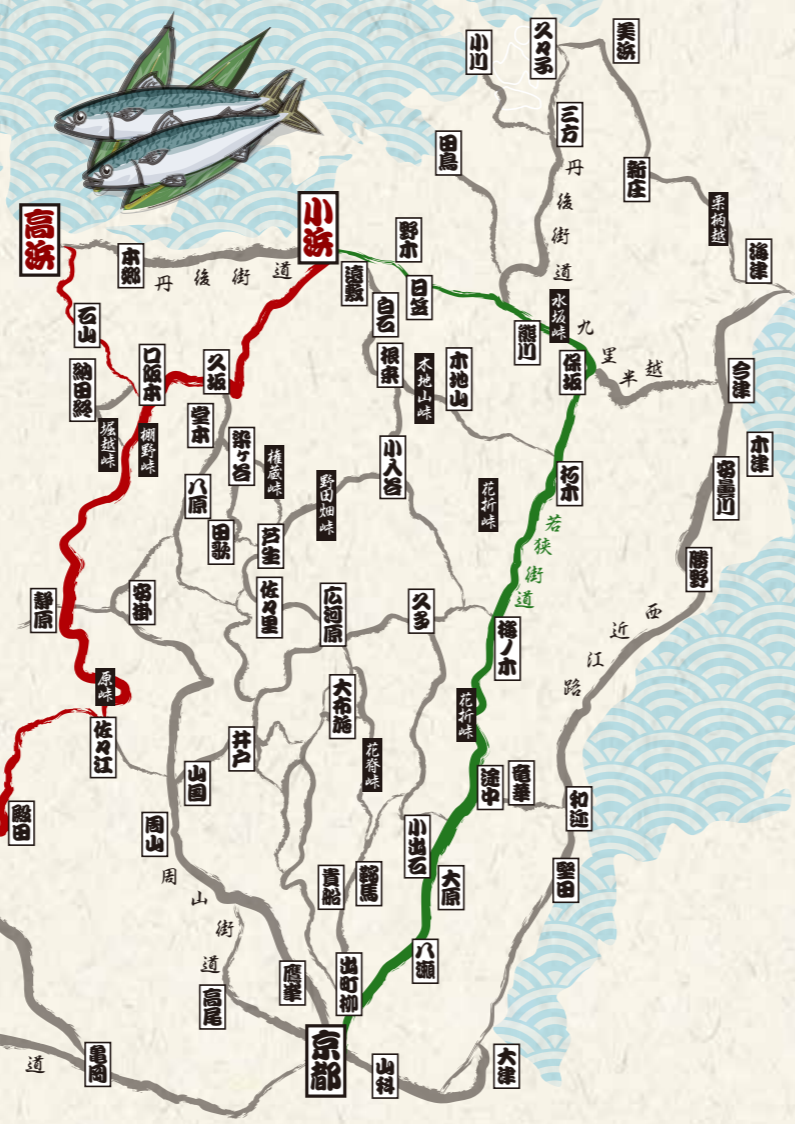
若狭と丹波篠山を結ぶ鯖街道

行商人が徒歩で若狭から主に京都方面へ運んだ海産物の中で、特に「鯖」が有名になったことから、それぞれの街道を総称して近年「鯖街道」と呼ばれるようになりました。冷凍技術が無かった当時は、生鯖を塩でしめてから丸一日以上掛かって各方面に輸送されていたため、目的地に着く頃には、ちょうどいい塩加減になっており、庶民に重宝されたと言われていました。

鯖街道というと、小浜から熊川、朽木を通過し、京都に至る「若狭街道」などが有名ですが、その他にも各地方への輸送路として多数の街道が存在しています。その中でも、遠くは我々、丹波篠山の地まで鯖街道が伸びてきていたことから、丹波篠山でも、祝いの席や祭事には、各家庭で鯖寿司を作って振舞うという風習が今尚続いており、また市内の多くの店舗で鯖寿司が提供されています。

そこで丹波篠山市商工会では、丹波篠山の食文化のひとつである鯖寿司の美味しさ、また鯖街道の歴史を再認識してもらうため、鯖街道PRイベント「鯖イバルフェア」を開催。市内で、鯖寿司を提供している飲食店・販売店の鯖寿司を2切れ1パックの小分け販売を行い、食べ比べてもらう機会を提供しました。イベントの成功を祈念して、実際に若狭小浜から丹波篠山まで、鯖を担いで鯖街道を歩きました。約120kmを5つの区間に分けて、三人一組で早朝に小浜市の鯖街道起点を出発。昔の人と同じく夜を徹して歩き、翌日の夕方約33時間をかけて市内に無事到着。鯖イバルフェアのPRにつなげました。

若狭と丹波篠山を結ぶ鯖街道



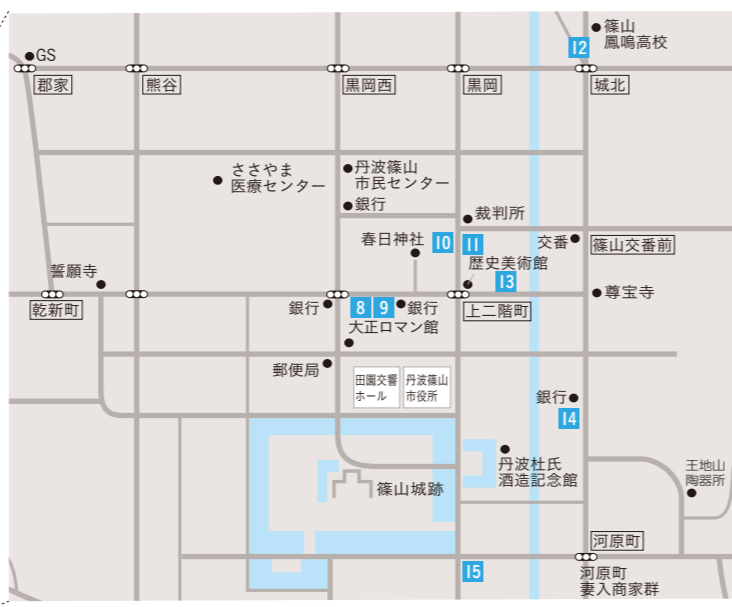
味わおう！
丹波篠山の
食文化！

丹波篠山
鯖寿司
フェア



期間

2023
11.13(月) → 11.30(木)



- | | | |
|----------------|--------------|-----------------------|
| 1 魚菜うえばら | 2 旨いもん屋さんでー | 3 森井料理店 |
| 4 活魚割烹 宝魚園 | 5 寿司・仕出し 森本屋 | 6 tanoshic resort 西紀荘 |
| 7 万為楼 | 8 篠山食品店 | 9 角清 |
| 10 丹波篠山味処みたけ支店 | 11 特産館ささやま | 12 丹波篠山味処みたけ |
| 13 旅館 玉川楼 | 14 まえ川 | 15 箱鮓 澤藤 |

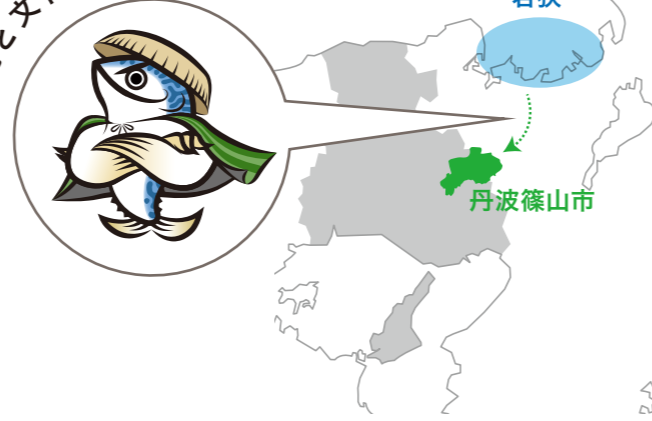
お問合せ先 >> 丹波篠山市商工会商業観光部会
電話(代表) 079-552-0758

個性豊かな 鯖寿司が味わえる 15店舗をご紹介します。

Tanbasasayama Sabazushi Fair

※掲載店舗以外にも市内で美味しい鯖寿司を提供している店舗があります。
※仕入状況により価格変動及びご提供できない場合がありますので、ご了承ください。

伝統と文化の味!



4 活魚割烹 宝魚園



炙り鯖寿司 要予約(前日まで)
店内 2,640円(税込) **T.O** 2,592円(税込)
 【住所】丹波篠山市川北新田52 【TEL】079-593-1341
 【営業時間】昼11:30~14:00 夜17:00~21:00
 【定休日】火曜日 【HP】http://www.hougyoen.com
 鯖は厳選した大型の国産生鯖、シャリは自社農場でとれたコシヒカリ、当店で塩と酢でしっかりとめて、棒寿司にして表面だけさっとタタキ風に炙りました。

5 寿司・仕出し 森本屋



鯖寿司 要予約(3日前まで)
店内 1,870円(税込) **T.O** 1,836円(税込)
 【住所】丹波篠山市宮田441 【TEL】079-593-0004
 【営業時間】昼11:00~14:00 夜17:00~21:00
 【定休日】火曜日 【HP】https://morimotoya.jp
 良質の鯖を昔ながらの仕事で仕込み、型で押さない職人の手作りです。米は食味にこだわった丹波篠山産こしひかりを使用しています。

6 tanoshic resort 西紀荘



鯖の棒寿司 要予約(前日まで)
店内 **T.O** 1,700円(税込)
 【住所】丹波篠山市遠方122-1 【TEL】079-592-0045
 【営業時間】11:00~20:00 【定休日】月曜日
 【HP】https://kusayamaonsen-nishikisou.com/
 肉厚の鯖を厳選し、一本一本丁寧に作っています。シャリは丹波篠山産コシヒカリ。山椒のアクセントと昆布の旨みがあとをひく逸品です。

10 丹波篠山味処みたけ支店



みたけ鯖寿司 予約不要
店内 **T.O** 1,700円(税込)
 【住所】丹波篠山市黒岡18 【TEL】079-552-4888
 【営業時間】11:00~16:00 【定休日】不定休
 【HP】https://mitake-sushi.com
 丹波篠山産“日本晴”を使用。ネタには脂の乗った国産鯖を使用!丹波篠山の郷土料理であった鯖寿司を四季を通じて販売し始めた最初のお店。地元のお客様のみならず、阪神間など遠方からも買い求めに訪れる程の逸品!

11 特産館ささやま



鯖寿司 要予約(2日前まで)
店内 **T.O** 1,770円(税込)
 【住所】丹波篠山市黒岡70-1 【TEL】079-552-3386
 【営業時間】10:00~17:00 【定休日】水曜日
 【HP】https://www.tokusankansasayama.com
 焼津産の鯖職人が厳選した、脂ののった鯖を丹波篠山産コシヒカリの酢飯にのせた、ボリュームたっぷりのお寿司です。

12 丹波篠山味処みたけ



みたけ鯖寿司 予約不要
店内 **T.O** 1,700円(税込)
 【住所】丹波篠山市黒岡683 【TEL】079-552-1385
 【営業時間】11:00~18:00 【定休日】不定休
 【HP】https://mitake-sushi.com
 丹波篠山産“日本晴”を使用。ネタには脂の乗った国産鯖を使用!丹波篠山の郷土料理であった鯖寿司を四季を通じて販売し始めた最初のお店。地元のお客様のみならず、阪神間など遠方からも買い求めに訪れる程の逸品!

1 魚菜うえばら



トロ鯖の高菜巻き寿司 要予約(前日まで)
店内 950円(税込) **T.O** 1,050円(税込)
 【住所】丹波篠山市中野76-4 【TEL】079-594-2767
 【営業時間】17:00~23:00 【定休日】不定休
 【HP】https://www.holonpia.com
 千葉県銚子産。脂の乗ったトロ鯖のみを使用し、自慢の締め鯖を胡麻、甘酢生姜、胡瓜と共に大きな高菜漬で巻いています。赤酢ブレンドのシャリは丹波篠山産コシヒカリ。食事としてはもちろん、お酒の肴としても楽しめる一本。

7 万為楼



鯖寿司 要予約(2日前まで)
T.O 1,296円(税込)
 【住所】丹波篠山市日置150 【TEL】079-556-2021
 【営業時間】11:00~22:00 【定休日】不定休
 【Instagram】mantame081
 丹波篠山産コシヒカリ、国産鯖を使用。

13 旅館 玉川楼



鯖寿司 予約不要
店内 1,870円(税込) **T.O** 2,000円(税込)
 【住所】丹波篠山市呉服町32 【TEL】079-554-2266
 【営業時間】昼11:00~14:00 夜17:00~21:00
 【定休日】なし 【HP】https://tamagawarow.com
 国産鯖を昔ながらの調理法にこだわり、丹波篠山産コシヒカリを用い、絶妙な味のバランスをお楽しみください。

2 旨いもん屋さんで一



鯖寿司 要予約(前日まで)
T.O 1,650円(税込)
 【住所】丹波篠山市中野76-4 【TEL】079-594-2613
 【営業時間】11:00~15:00 【定休日】火・金・土曜日
 【HP】https://www.holonpia.com
 先代料理長が考案。そのレシピを守り続け、地域の皆様に愛されている鯖寿司です。大葉、胡麻を合わせた香り豊かなシャリと、大きな国産鯖の締め鯖でまごころ込めて作ります。贈り物としても大変喜んで頂けます。

8 篠山食料品店



特選さば寿司 予約不要
T.O 1,900円(税込)
 【住所】丹波篠山市二階町54 【TEL】079-552-1188
 【営業時間】9:00~17:00 【定休日】なし
 【Instagram】sasayamafoodshop
 地元契約農家のお米を時間をかけてゆっくり丁寧に精米し、天候により水加減を調整、また鯖は国内で水揚げされた脂ののった鯖で、半身を使用しています。1本1本手作りする職人こだわりの逸品です。(土、日、祝日のみ)

14 まえ川



鯖寿司 要予約(2日前まで)
T.O 2,700円(税込)
 【住所】丹波篠山市立町93 【TEL】090-2065-4595
 【営業時間】11:30~17:00 【定休日】月曜日
 【HP】http://maekawa-sasayama.com
 肉厚の鯖、天日干しのお米を使った鯖寿司。

3 森井料理店



鯖の棒寿司 要予約(前日の11時まで)
T.O 2,200円(税込)
 【住所】丹波篠山市西古佐1037-3 【TEL】079-594-2123
 【営業時間】7:00~17:00 【定休日】不定休
 【HP】http://www.eonet.ne.jp/~morii/
 噴火湾の鯖を使用し、塩加減・酢加減に拘り、米酢と真昆布で酢漬しております。鯖と飯をバランス良く仕上げ上げております。1本より注文受付、配達は3本より。味の特徴として砂糖を少なくして鯖のうま味を感じていただけます。

9 角清



焼き鯖巻き寿司 要予約(前日まで)
店内 1,700円(税込) **T.O** 1,500円(税込)
 【住所】丹波篠山市二階町52 【TEL】079-552-0279
 【営業時間】11:00~22:00 【定休日】月曜日
 脂の乗った国産鯖を焼き、肉厚のしいたけ煮、紅ショウガ、大葉を香り高い海苔で巻いています。黒ゴマ、山椒を混ぜ込んだ丹波篠山産のコシヒカリのシャリとのバランスも絶妙、名代の味をお楽しみください。

15 箱鮓 澤藤



鯖ずし 要予約(前日まで)
店内 2,640円(税込) **T.O** 2,700円(税込)
 【住所】丹波篠山市東新町15-1 【TEL】079-552-0188
 【営業時間】10:30~15:00頃まで
 【定休日】木曜日(月に2回金曜日休業)
 当店では生鯖を仕入れ、当店で塩をしていますので台風とか海が荒れている時は仕入が出来ませんので鯖が出来ない時があります。冷凍の鯖、塩鯖は使用しておりません。