



街場の鮭の幸せを 誰でも誰とでも。

取材文／曾束政昭 写真／川隅知明

昭和29年創業「大衆のための鮭」を常に目指し、今は2代目と3代目がカウンターに立ち、もうすぐ65周年を迎える老舗。びっしりとネタケースに入った食材は、自慢のマグロや白身、イカ、エビ、タコなど定番から、季節のネタが揃う。「昔の大阪の鮭は仕事しなかったんです。北陸や瀬戸内、紀州と、周辺からええネタが入って来るから、素材の旨さを活かすんです」と2代目。今や空輸で北海道からも鮮度抜群のネタが入る。もちろん毎日中央や黒門の市場、専門店に足を運び目利

きする。当日の出色は厚岸のウニ。夏は瀬戸内の小粒だが甘くとろけるものが入るほか、利尻や奥尻といった細かく産地の旬を追う。光りものや白身も然り。基本は一品2貫ずつの提供なれど、おまかせで何カンくらいと注文してもよし。赤身や白身から始めるのがお勧めだが、トロやアナゴなどいきなり好きなネタを選んでも構わない。お客様ファーストの姿勢こそが、大衆鮭の真骨頂なのだ。つまりは自腹で行ける鮭入門に最適。誰かを連れて行けば、この幸せがきつと伝わるはずだ。

「おまかせで何貫で」という注文もお気軽に。燗酒(黒松白鹿1合470円)との相性も抜群の鉄火巻き380円。



亀すし 総本店 [大阪・曾根崎]

●大阪市北区曾根崎2-14-2
☎06-6312-3862
12:00~22:30(日・祝~21:30) 無休

亀すし 本店(総本店前) [大阪・曾根崎]

●大阪市北区曾根崎2-10-26
☎06-6311-2528
17:00~22:30(日・祝~21:30) 月曜休



香ばしく炙った鰻とキュウリの酢の物を和えた、アテの定番うざく1,080円。大玉を仕入れ、中はレアに焼き上げて、むっちり甘い貝柱塩焼き1,140円。