

世界に羽ばたく和食!



寿司処 **きた家**

「大えび天重」ランチタイムだけのお楽しみ。

ランチタイム限定の、大えび天重。

最近、花銀通りでランチを食べられるお店が少なくなりましたが、ぜひ知っていて損がない軒が「寿司処 きた家」です。観光客の方に人気なのは、生ちらしや三色丼ですが、市民にオススメしたいのが「大えび天重」です。ランチ限定のメニューです。実は寿司屋さんで天丼を出しているところは少ないですよ。ご飯の上には、ナス、ピーマン、玉ねぎのかき揚げとともに大きなブラックタイガーが3本! 2、3時間かけて仕込んでいるというちょっと甘めのタレは、数ヶ月寝かして、継ぎ足しながら使っているという自慢の味。サクサクの天ぷらと相性抜群で、食が進みます。やはり天ぷらは、自宅だと面倒だったり難しかったりするので、お手ごろ価格で気軽に食べられるのは嬉しいですね。札幌からわざわざ食べに来るといふファンもいるそうです。

【寿司処 きた家】 花園1丁目5-7 営業時間/11:00~22:00 定休日/火曜日 ☎0134-27-3821

おたる hanazono さんぽ

世界に羽ばたく和食! 花園で和を食す

HANAGIN ★ SELECTION 野の花



TAKE FREE

【表紙/すし処 貴】

花銀 和食 喰いだおれMAP

☆は本紙の記事掲載店です。

花園レインボーパーク

水天宮

- 市村園科クリニク
- 市屋 二志
- 2F おばんずく
- 1F クイーンロード
- スポーツショップ尾山
- レストラン ムラ
- 3F ノース
- 2F カフェエムバー
- 1F み神
- 31F ジンジャー
- 25F エイブル
- 24F エイブル
- 花銀商店街事務所
- おむつ交換やトイレ
- 緊急対応いたします
- (16時まで)
- 花銀商店街事務所
- きもの道 むとう
- 石井がワザ店
- 寿司処 きた家★
- ジンギスカン 未
- 香蔵
- すし処 中居
- 寿司和食 しかま

花園銀座商店街

- 魚崎ハナタイ屋
- おや 大穴ラーメン
- 山崎の中華そば
- 北とがらし
- OH (まんげつ)
- グリーン花園パーキング
- 2F 北京料理五香飯店
- 工藤書店
- 鍋匠
- おたのしみ
- 三四郎
- 香蔵
- 光栄堂
- かま栄花園本店
- すし処 貴
- すし処 海月
- カメラの新映堂
- 宮井製菓店
- 吉川食器店
- 葉匠 新居屋本店
- いちふじ洋酒商店
- ワイレドチエリー
- パンジー-花園店
- 澤の轟
- すし処★
- 氷華堂
- 野の花
- 宮町富高堂
- すし処★
- すし処★
- すし処★

花園銀座商店街のフリーペーパー

おたるhanazonoさんぽ (第7号)

発行日 2014年1月10日

発行 小樽花園銀座商店街振興組合 おたるhanazonoさんぽ編集部

制作 (株)北日本広告社 小樽営業所

ライター 田口 智子

ご意見・お問い合わせは

小樽花園銀座商店街振興組合 おたるhanazonoさんぽ編集部 otaruhaganin@themis.ocn.ne.jp

★はなぞのさんぽ小樽花園銀座商店街公式ホームページ <http://www.hanagin.org/> はなぞのさんぽ 検索

★小樽はなぞん フェイスブックページ <https://www.facebook.com/otaru.hanagin>

小樽商科大学 マジブロの 集え! こども商店街

12月8日(日)花園銀座商店街で、小樽商科大学のマジブロ花銀広報戦略チーム主催の「花銀こども商店街」が開催されました!!

花銀商店街には55組の親子が来て、歴史講座、寿司握り、パフェ作り、和菓子作り、カメラマン、売り子体験を行い、楽しそうな子供達でいっぱいでした。こども達が売り子となる会場では、当日限りの特価で売られた野菜や雑貨を買っていかれる一般のお客様方も賑わっていました。花園銀座商店街にたくさんの笑顔が溢れた一日となりました(^^)

編集後記

すしの街小樽の中でも一番多くのお寿司屋さんが集まっているのが花銀。今回取材したお店を併せると11店舗もありチョイトびっくり! そんな中で各店が自慢の一品を紹介した今月号は寿司のみならず一手間かけた職人の技がぎっしり。是非一度足をお運びください。

【編集部/岡田】

小樽花園銀座商店街のフリーペーパー

おたるhanazonoさんぽ (第7号)

発行日 2014年1月10日

発行 小樽花園銀座商店街振興組合 おたるhanazonoさんぽ編集部

制作 (株)北日本広告社 小樽営業所

ライター 田口 智子

ご意見・お問い合わせは

小樽花園銀座商店街振興組合 おたるhanazonoさんぽ編集部 otaruhaganin@themis.ocn.ne.jp

★はなぞのさんぽ小樽花園銀座商店街公式ホームページ <http://www.hanagin.org/> はなぞのさんぽ 検索

★小樽はなぞん フェイスブックページ <https://www.facebook.com/otaru.hanagin>



▲ コリコリの歯触りがたまらない「活あわび刺身」

まぐろは、すべて本マグロ!

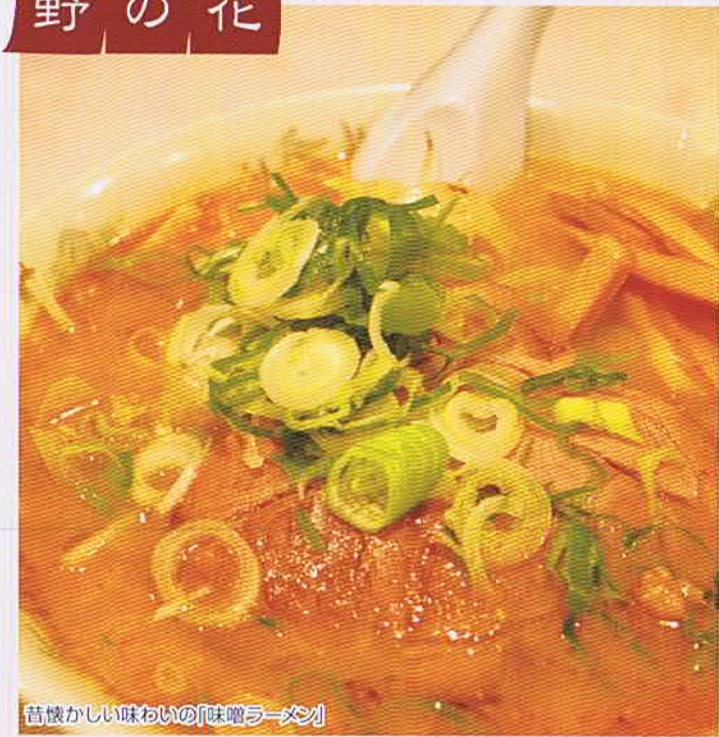
こちらは、昭和63年オープン、地元で愛されている海鮮居酒屋です。寿司や焼き鳥、焼き魚や天ぷらなど、約150種類とメニューも豊富なことから、お子さん連れのご家族での利用が多いそう。どれもリーズナブルですが、量は全体的に多めで、みんなで分け合って食べられるのも人気の秘密です。ただ、安いとはいえ、寿司や刺身のまぐろは本マグロしか使わないなど、質へのこだわりも。その良さを知ったリピーターの方が多く訪れているというもうなづけます。八角の刺身や、殻付しゃこが人気だそうです。一番人気は、エソあわびを使った「活あわび刺身」と「活あわび焼」のセットメニュー。単品でそれぞれ頼むより、セットにするとお得になることから、ほとんどがセットで頼むとか。ランチもリーズナブルですので、ぜひ足を運んでみてくださいね。

【すし・刺身処 海月】 花園1丁目8-1 営業時間/11:30~22:30(L.O 21:30) 定休日/不定休 ☎0134-33-4664

花園で和を食す

和の味をご紹介します。洗練された技が光る。今回はお寿司屋さんの。

野の花



昔懐かしい味わいの「味噌ラーメン」

懐かしい味のラーメン、あります。

寿司屋通りにある一見ラーメン屋さんに見えない外観の「野の花」。ですがラーメンは本格派。夜は軽くお酒が飲めるおつまみセットもあります。昼は定食とラーメンが人気で、オススメはシンプルな塩、味噌、醤油ラーメン。どれも昔懐かしい味が人気の秘密です。特に冬場のこの時期にオススメの味噌ラーメンは、最後まで飲み干せるような優しいスープですよ。女性一人でも入りやすいお店ですし、お子さんからご年配の方まで食べやすいラーメンなので、気軽に足を運んでみてくださいね。



【野の花】 花園1丁目1-4 営業時間/11:30~15:00、17:00~22:30
定休日/日曜日・元旦 ☎0134-32-1187

常連さんは、本州のお客様が多数!

稲穂のお店から、花銀通りに移転して10年。気さくなご主人と女将さんが切り盛りする「すし勘」は、東京で35年修行したというご主人のつながりもあり、本州の常連さんが多いというお店です。一番人気は「旬の握り」セット。ネタは「生」にこだわり提供しています。また、「他と同じじゃ面白くないでしょう」と、イカはあぶって塩とレモンでいただくスタイル。香ばしいイカにレモンが利いて、とっても美味です。また、ウニも「海苔の味が邪魔するから」と軍艦巻きにしないなど、ご主人のこだわりが感じられます。これからの季節は、ポン酢でいただく水炊きや、葛きりとダシがポイントの寄せ鍋などが人気。ゆずが入った茶碗蒸しは関東風の上品な味付けということで、こちらも興味深々。お寿司とともにいかがでしょうか。

【すし勘】
花園1丁目1-8 営業時間/11:00~22:00
定休日/火曜日(祭日営業) ☎0134-27-5616



すし勘



すし勘の技が光る「旬の握り」



自慢の「うなぎ」。宮崎産うなぎと秘伝のタレの絶妙なハーモニー。



創業当時から続く、タレも絶品のうなぎ。

稲穂にある本店は昭和12年創業の老舗であり、まだ「寿司屋通り」という名称もなかった昭和42年に花園店(寿司屋通り店)をオープンさせた「おたる大和家」。新鮮な素材を生かした寿司・和食を楽しめるのももちろんなのですが、隠れた人気の一品が「うなぎ」です。使用している宮崎産の養殖うなぎは、外国産のものとは違って、ほどよく肉厚な身としつこくない脂のりが絶品。一度蒸してから香ばしく焼かれており、くどさを感じることなく、最初から最後まで同じように美味しくいただけます。また、創業当時から継ぎ足して使っている「タレ」もポイントで、うなぎ本来の旨さを邪魔しない、甘すぎず上品な味わいです。うなぎ専門店でご食べていたお客様が納得するこの「うなぎ」。ぜひ一度ご賞味ください。

【おたる大和家 寿司屋通り店】 花園1丁目1-2 営業時間/11:00~22:00(L.O 21:30)
定休日/月曜日(祭日の場合木曜) ☎0134-22-6511

冬はやっぱり、町の寿し・名物のウニ鍋。

新しい店舗になって11年という「町の寿し」。移転オープンの際に、二代目の太郎さんが社長となりました。寿司屋通りに面してはいますが、8割は地元の利用ということで、宴会や会食など、市民に愛されているお店です。そんな常連のお客さまも、この時期楽しみにしているという店の名物が「うに鍋」です。あっさりとしたお出汁で、たっぷりの野菜とうどんが煮込まれ、その上には色鮮やかな生うにが! 召し上がる直前に卵でとし、最後まで美味しくいただけるお鍋です。元々は、先代社長が、何か店のメインになるものと考え生まれた一品で、30年ほど前にメニュー化されました。宴会シーズンには、何度も足を運ばれる市民もいるので、「前はうに鍋だったから、今回は別の鍋に…」と気を利かせると、「なんで今日はうに鍋じゃなかったの!」と言われてしまうほどだそうですよ。屋根にシャチホコが乗った景気のいいカウンターで寿司を食べるのもよし、温かい「うに鍋」であったまるのもよしですね。

【町の寿し】
稲穂1丁目1-1 営業時間/11:00~21:00
定休日/元旦 ☎0134-25-3430



▲もちろんお寿司は鮮度バツグン



町の寿し



濃厚なうにの味わいが効いた「うに鍋」。身体芯から暖まる。



すし処 貫

▲バリバリで骨ごと食べられる「きんきの唐揚げ」

たくましくて優しい笑顔の大将がステキ。

花園では新しい、開店5年目のこちらのお店。大将の貫太という名前から「貫」の一文字を取って名付けられました。一貫、二貫の「貫」でもあり、実家が以前積丹のお寿司屋さんだったという、寿司屋さんになるべくしてなったと言えそうなご主人は、とってもたましい体系に柔らかな笑顔がステキな方。別のお店で長く働いていたこともあり、20年以上ひきにししてくれるお客様もいるそうで、地元の方の利用がほとんどだそうです。人気なのは、サイドメニューの「きんきの唐揚げ」。一度食べると皆はまるそうで、リピーターが多いとの事。煮つけや焼き魚はあっても、きんきの半身を唐揚げしているのは珍しいこともあり、通年で人気だそうです。バリバリと骨まで全部食べられるのも魅力ですが、たっぷりかけられたあんがさっぱりしているので、揚げ物の脂っこさを感じることもなく、美味しく食べられるのも良いところ。宴会メニューでも、「きんきの唐揚げを入れて」と大人気だそうですよ!

【すし処 貫】 花園1丁目8-1 営業時間/11:00~15:00、17:00~22:00 定休日/木曜日
☎0134-25-6842