



静岡にぎり

静岡にぎりは、四季のにぎり駿河の華

静岡ちらしは、地産地消のご当地グルメ

静岡県を で味あう 寿司



静岡ちらし

静岡県内

36 店舗
掲載!

静岡県を
寿司
 で味わおう

寿司県、静岡。

おすすめ店舗マップ



静岡にぎり・静岡ちらし
 旬の味を堪能できる、

36 店舗を
 掲載!!

静岡県 東部

- 1 さがみ寿司
- 2 のんき寿司
- 3 すしの寿々丸
- 4 藤すし
- 5 あめや鮓
- 6 双葉寿司
- 7 魚民 雅粋庵

静岡県 中部

- 8 鮓処やましち
- 9 穴子の魚竹寿し
- 10 袖師 寿し鐵
- 11 入船鮓 ドリームプラザ
- 12 鮓 川澄
- 13 入船鮓 南店
- 14 入船鮓 両替町店
- 15 入船鮓 葵タワー店
- 16 寿し幸 実宇栄
- 17 実宇栄はなれ 鮓 福 幸司
- 18 末広寿し本店
- 19 千代田吉野鮓
- 20 八千代 寿し鐵
- 21 寿司割烹 船正

静岡県 西部

- 22 寿し鐵おしお
- 23 驛前 松乃鮓
- 24 すし処 尾崎
- 25 新通り 松乃寿司
- 26 寿司国小野田
- 27 焼津 松乃寿司
- 28 中港 金寿し本店
- 29 魚久
- 30 寿しどころ 瓦楽
- 31 味匠 式
- 32 沖之寿司
- 33 凜喜桜変
- 34 すし天やまだ
- 35 千鳥寿司
- 36 末広鮓

富士の恵みと海の幸。

静岡にぎりの心得

静岡にぎり、静岡ちらし

日本最深の湾、駿河湾を有する静岡県は、
 漁業に最高の環境であり、その漁港数はなんと49!
 豊かな海の幸に恵まれ、そのレベルの高さは
 日本だけでなく世界的にも高く評価されています。
 また、富士山の恵みを受け、
 美味しい「天然水」で育まれた、お茶とわさびも地元産。
 そうです、静岡県はまさにお寿司のネタの宝庫。
 そんな静岡県で生まれた「静岡にぎり」「静岡ちらし」を
 是非ご賞味下さい!



- 一つ、一人でも気軽に入るべし
一人ですしは…そんなイメージを良い意味で変えます。
- 一つ、気軽に注文すべし
すしを食べるのにルールはありません!
好きなものをご注文ください。
- 一つ、大将とは気軽に話すべし
大将は、職人気質でちょっと怖い!
そんなことはありません。気軽に話しかけてください。
- 一つ、地物を食べてみるべし
静岡の、その地域でしか揚がらない魚が沢山あります。
是非大将に聞いて、食べてみてください。
- 一つ、意見は遠慮せずに言うべし
我々寿司職人を、さらに育てて頂くのはあなたのご意見です。
遠慮なさらずに、ご意見を聞かせてください。

*静岡県館商生活衛生同業組合の「静岡にぎり」「静岡ちらし」登録店で食べることができます。

静岡にぎり

静岡にぎりは、厳選した静岡産の魚介類などを、
 店主の「おまかせ」で提供する鮨処静岡のオリジナルメニュー。
 天然水で育まれたお茶とわさびと一緒に食する至福の時間をお楽しみください。

静岡ちらし

まぐろ、桜海老、メ物、お茶、わさび五品目と静岡県産の季節野菜などの具材を
 含むバラちらし寿司。この他にも虹鱈、うなぎ、穴子、茹で海老などの静岡県産の具
 材を使って調理され、地域や加盟店それぞれの風情と趣、彩りをお楽しみいただけます。

すし処 静岡の 魅力

🌊 漁業に最高の環境「駿河湾」

相模湾、富山湾とならび「日本三大深湾」の一つの駿河湾は、最も広い海域を持ち、水深は2,500mという日本一の深さを誇ります。また、富士山からは豊富な栄養が含まれる雪解け水が海へと流れ込むため、多くの魚介が生息しやすい環境が生まれ、日本に生息する海水魚・淡水魚の半分近くにあたる1,000種類以上が生息しています。



世界で最も美しい湾クラブ 加賀湾

🌊 マグロ、カツオなど漁獲量全国トップの寿司ネタ!

静岡県は黒潮が流れる沖合に位置するため、この流れに乗って捕れるマグロやカツオの漁獲量は全国トップとなっています。実はクロマグロとミナミマグロだけ。クロマグロのトロは、滑らかな舌触りととろける脂が絶品、ミナミマグロはねっとりとした美味しい脂が特徴と言われ、濃い赤い身は濃厚で甘みがあります。さらに金目鯛、サバやアジもネタの宝庫となっています。



🌊 寿司に欠かせないお茶とワサビまでも特産

わさび栽培の発祥の地とされる静岡県は、全国一のわさび栽培面積を誇り、富士山や南アルプスといった山々からの清流や湧水を利用して育つわさびは、色合い、香り、辛み、甘みに優れています。さらに、静岡茶は、宇治茶、狭山茶と並ぶ、日本の三大銘茶の一つであり、多様な個性的な味わいを楽しむことができます。



伊東市 01 さがみ寿司 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 静岡ちらし

3,000円 通年提供 前日まで 限定15食

2,000円 通年提供 前日まで 限定15食

伊東港で水揚げされた地魚を中心に旬のネタを厳選しご提供!

戦後から代々続く寿司屋の三代目が心をこめて作った伊東の味をお楽しみください!

住 伊東市岡広町1-3 営 17:00~24:00
☎ 0557-37-3395 休 水曜日

伊東市 02 のんき寿司 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 地物寿司 / 店主厳選の逸品 / 特上寿司

3,450円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

3,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

伊豆近海でとれた地魚握り9カン。その日の仕入れでネタ変更有ります。

トロとウニとイクラ好きにはたまらない一押しメニューです。

住 伊東市宮川町1-2-10 営 昼11:30~14:00、夜16:30~21:00
☎ 0557-37-2454 休 水曜日

富士市 07 魚民 雅粹庵 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 富士「味」御膳 / 静岡ちらし / 特上ちらし

3,300円 通年提供 予約不要

2,970円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

地の魚を中心ににぎりや地元田子の浦港で朝とれた生しらすやサクラエビの真丈揚げのついた豪華なお膳です。

トロやいくらなどとともにアジやしらす、鯛などの地の魚も入れた豪華な海鮮ちらしです。

住 富士市今泉1-8-38 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:00
☎ 0545-52-4105 休 月曜日

静岡市 08 鮎処やましち 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 静岡ちらし

3,000円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(5名-前日要予約)

3,000円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(5名-前日要予約)

特産の桜えび、生しらすもお楽しみいただける人気の「静岡にぎり」。

きらっとひかる!ふじのくにの自慢の逸品をのせて!

住 静岡市清水区蒲原町3-3-10 営 11:00~20:00
☎ 054-388-2339 休 火曜日

伊東市 03 すしの寿々丸 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 特選10種 / 静岡ちらし / バラちらし

3,850円 通年提供 TAKE OUT 繁忙期は要 ※変更は要相談

1,650円 通年提供 TAKE OUT 繁忙期は要 ※変更は要相談

伊東湾から下田湾まで地魚を船より直接仕入れしています。

地魚を中心にじっくり焼いた玉子焼きやかんぴょうなど仕事が光る一品。

住 伊東市猪戸1-8-36 営 平日11:00~14:00、17:00~21:00 / 休 毎週水曜日・第2火曜日
☎ 0557-36-7387 土日祝11:00~21:00(通し営業)

三島市 04 藤すし 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / にぎりセット(お椀付) / 静岡ちらし / 特上ちらし

3,850円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

3,850円 通年提供 予約不要

地魚を中心に毎日届く選び抜かれた新鮮で旬な食材を是非ご堪能下さい。

地魚を中心に毎日届く選び抜かれた新鮮で旬な食材を是非ご堪能下さい。

住 三島市広小路町1-20 営 16:30~22:00
☎ 055-971-4649 休 日曜日

静岡市 09 穴子の魚竹寿し 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 江戸前にぎり / 静岡ちらし / 吹き寄せちらし

4,400円 通年提供 TAKE OUT 3日前まで

3,850円 通年提供 TAKE OUT 3日前まで

清水で古典的江戸前鮎を堪能いただける10貫チャンチキです。

具を酒の肴として食し、後にシャリをご飯として食します。

住 静岡市清水区草薙122 営 平日11:00~13:30、夜17:00~21:00 / 休 火曜日・水曜日
☎ 054-345-8268 土日祝11:00~13:30、夜17:00~20:00

静岡市 10 袖師 寿し鐵 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 静岡ちらし

3,900円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

2,100円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

由比の倉澤で採れた魚を中心にその日お助めの厳選されたネタを揃えたお寿司です。

地産地消に拘り駿河湾で水揚げされた魚、地元の新鮮野菜をちりばめたバラちらしです。

住 静岡市清水区袖師町517-1 営 11:30~13:30、17:00~21:00
☎ 054-365-5233 休 毎週火曜日・水曜日・第4木曜日

三島市 05 あめや鮎



静岡にぎり / 三島コース(お椀・茶碗蒸付) / 静岡ちらし / 松ちらし(お椀付)

5,500円 通年提供 予約不要

3,950円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

その時々旬のネタでお客様をお迎え致します。サラダ、茶碗蒸し、手巻き1本付です。

先代からのあめやのちらし鮎をぜひご賞味下さい。

住 三島市大宮町1-1-21 営 11:00~14:00、16:00~20:00
☎ 055-975-1152 休 水曜日

沼津市 06 双葉寿司



静岡にぎり / おまかせ地魚入り握り(お椀付) / 静岡ちらし / 海鮮双葉ちらし(お椀付)

2,970円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

2,530円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

駿河湾で揚がった地魚を中心とした握りセット。

駿河湾で揚がった地魚を中心とした日替わり海鮮丼。

住 沼津市千本港町121-8 営 平日11:00~14:00、夜16:30~20:00 / 休 毎週火曜日・月1回水曜日(不定)
☎ 055-962-0885 土日祝11:00~20:00

静岡市 11 入船鮎 ドリームプラザ 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 静岡ちらし

3,500円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

2,000円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸駿河湾でとれる美味しい魚。県内材を使いお店伝統の味。

住 静岡市清水区入船町13-15 営 11:00~20:30
☎ 054-395-8551 休 水曜日

静岡市 12 鮎川澄 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり / 家康 / 静岡ちらし / 海鮮丼

5,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

2,700円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸駿河湾でとれる美味しい魚。県内材を使いお店伝統の味。

住 静岡市清水区入船町13-15 営 11:00~20:30
☎ 054-340-9178 休 木曜日

アイコンの見方 通年提供 TAKE OUT 事前予約の有無 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

アイコンの見方 通年提供 TAKE OUT 事前予約の有無 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

静岡市 13 入船鮨 南店 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 店主厳選の逸品/すし料理コース

3,300円 通年提供 TAKE OUT
予約不要(団体は2日前要予約)

通常6,050円のところ 4,950円 通年提供
予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市駿河区南町6-6 営 昼11:00~14:00、夜17:00~22:00
☎ 054-282-1158 休 日曜日

静岡市 14 入船鮨 両替町店 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 店主厳選の逸品/すし料理コース

3,300円 通年提供 TAKE OUT
予約不要(団体は2日前要予約)

通常6,050円のところ 4,950円 通年提供
予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市葵区両替町2-7-10 営 昼11:00~14:00/ 休 12月31日・1月1日
☎ 054-254-1158 平日土祝夜17:00~25:30、日夜17:00~22:00

静岡市 19 千代田吉野鮨 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり/特上寿司 静岡ちらし/特選五目ちらし

3,300円 通年提供 TAKE OUT
3日前まで

4,950円 通年提供 TAKE OUT
予約必要

静岡で中央卸売市場に一番近い鮨屋です。白身魚も5種類以上あります。

市場に入った魚が一番早く食べられます。大間の鮨もあります。

住 静岡市葵区川合2-1-17 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:00
☎ 054-261-9830 休 月曜日・月曜日を基準とした第1、第3火曜日(月に2回連休あり)

静岡市 20 八千代 寿し鐵 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 静岡ちらし

3,850円 通年提供 TAKE OUT
予約不要

3,080円 通年提供 TAKE OUT
予約不要

駿河湾(焼津小川漁港)より水揚げされた鮮魚の盛り合わせ。

駿河湾(焼津小川漁港)より水揚げされた鮮魚の盛り合わせ。

住 静岡市葵区八千代63-4 営 昼11:00~14:00、夜16:30~22:00
☎ 054-255-5511 休 水曜日

静岡市 15 入船鮨 葵タワー店 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 店主厳選の逸品/すし料理コース

3,300円 通年提供 TAKE OUT
予約不要(団体は2日前要予約)

通常6,050円のところ 4,950円 通年提供
予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市葵区紺屋町17-1葵タワー地下1F 営 平日昼11:00~14:00、夜17:00~22:00/ 休 12月31日・1月1日
☎ 054-251-9178 土日祝11:00~14:00

静岡市 16 寿し幸 実宇栄 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり/おまかせ握り匠 静岡ちらし

6,600円 通年提供 TAKE OUT
10名以上の場合前日まで

2,200円 通年提供 TAKE OUT
10名以上の場合前日まで

駿河湾で水揚げされた新鮮なネタを中心にした親方厳選の12貫。

高級海鮮食材もちりばめたボリューム満点のちらし寿司です。

住 静岡市葵区紺屋町13-6 営 平日昼11:30~13:30、夜17:30~22:00 休 日曜日・祝日
☎ 054-221-3888 土17:30~23:00

静岡市 21 寿司割烹 船正 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 店主厳選の逸品/おまかせ寿司コース

4,400円 通年提供 3日前まで

6,600円 通年提供 予約不要

静岡県の海で獲れる魚を中心に、厳選したネタで提供いたします。

地元のネタなど、だわりの11貫を中心としたオトクなコースです。

住 静岡市葵区吉野町5-3 営 17:00~21:30
☎ 054-251-2703 休 毎週月曜日

静岡市 22 寿し鐵 おおしお 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 静岡ちらし

3,500円 通年提供 TAKE OUT
予約不要

2,500円 通年提供 TAKE OUT
予約不要

駿河湾でとれた魚を中心にその日の厳選されたネタを握ります。

本日の旬なネタを盛り込んだ特選バラちらし。

住 静岡市葵区浅間町1-36 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:00
☎ 054-245-1381 休 水曜日

静岡市 17 実宇栄はなれ 鮨福 幸司 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり/おまかせ握り匠 静岡ちらし

6,600円 通年提供 TAKE OUT
10名以上の場合前日まで

2,200円 通年提供 TAKE OUT
10名以上の場合前日まで

駿河湾で水揚げされた新鮮なネタを中心にした親方厳選の12貫。

高級海鮮食材もちりばめたボリューム満点のちらし寿司です。

住 静岡市葵区紺屋町9-1 CROSS NINE 9F 営 平日土17:30~翌2:00/日17:30~23:00
☎ 054-252-5100 休 月曜日

静岡市 18 末広 寿し本店 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり 静岡ちらし

5,000円 通年提供 3日前まで

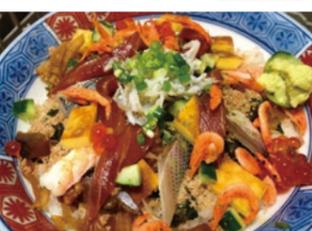
3,000円 通年提供 3日前まで
限定10食

地魚をメインににぎります。

シラス、サクラエビ入荷あればちりばめた井。

住 静岡市葵区鷹匠3-3-13 営 昼11:00~14:00、夜17:00~22:00
☎ 054-245-0558 休 水曜日

静岡市 23 驛前 松乃鮨 店舗HPはこちら▶

静岡にぎり 静岡ちらし

3,900円 通年提供 TAKE OUT
予約不要

2,000円 通年提供 TAKE OUT
予約不要

朝とれの地魚5種、特上ネタ5種の焼津港直送。

地元ネタで当店自慢のタイをちりばめた宝石箱のようなちらし寿司。

住 静岡市葵区追手町1-21 営 11:00~14:00、夜16:00~21:00
☎ 054-251-0123 休 水曜日・第3火曜日
オアシティビル2F

静岡市 24 すし処 尾崎 店舗HPはこちら▶




静岡にぎり/尾崎にぎり 店主厳選の逸品/有東木本わさび巻

4,400円 通年提供 予約不要

1,100円 通年提供 予約不要

厳選されたネタを握ります。

わさび栽培発祥の地、有東木の本わさび巻です。

住 静岡市葵区常盤町1-2-9 営 平日17:30~23:00 休 水曜日
☎ 054-653-3910 日祝屋12:00~14:00、夜17:30~23:00

アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅で。お土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅で。お土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

静岡市 25 新通り 松乃寿司 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／大将おまかせ寿司 **3,250円** 通年提供 TAKE OUT 2日前まで 限定10食

静岡ちらし／上ちらし **2,500円** 通年提供 TAKE OUT 2日前まで 限定8食

大将が厳選した新鮮なネタ12貫「ご賞味あれ!」

彩り豊かな海の幸・山の幸25種が散りばめられた自慢の一品

住 静岡市葵区新通2-1-21 営 昼11:00～14:00(LO.13:30)、 休 第1・3・5火曜日
☎ 054-252-5614 夜16:30～22:00(LO.21:30) 水曜日

静岡市 26 寿司国小野田 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／特上にぎり **3,600円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

静岡ちらし／上チラシ **1,800円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

新鮮な海の恵みを御提供いたします。

新鮮な海の恵みを御提供いたします。

住 静岡市駿河区用宗1-28-9 営 昼11:30～14:00、夜17:00～21:00
☎ 054-260-5550 休 水曜日

袋井市 31 味匠 弐 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／いいかげんにぎり(にぎり船) **2,000円** ランチ限定 通年提供 TAKE OUT 要予約 ①金額は異なります

静岡ちらし／いいかげんちらし(海鮮丼) **1,100円** ランチ限定 通年提供 TAKE OUT 要予約 ①金額は異なります

父親からいいかげん大将に受け継がれた味で50年。

式オープン以来、ランチ一番人気。

住 袋井市愛野東2-9-3 営 昼11:30～13:30、夜17:30～22:00
☎ 0538-44-3533 休 月曜日

磐田市 32 沖之寿司 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／特上10カン **4,400円～** 通年提供 2日前まで 限定5食

静岡ちらし／特上バラちらし **3,300円～** 通年提供 TAKE OUT 予約不要 限定10食

浜名湖や遠州灘など静岡県産の地魚を究極の血抜きで仕込み江戸前技術で仕上げた熟成魚ネタと人気が獲った10コ

磐田産のお米を釜炊きし赤酢で作る赤シャリと静岡県産の美しい魚や旬の野菜と全国の旬の魚介を使いバラちらしに仕立てます。映えますよ☆

住 磐田市城之崎4-9-2 営 昼11:00～14:00、夜17:00～21:00
☎ 0538-37-0009 休 水曜日・不定休あり(事前に電話にて確認)

焼津市 27 焼津 松乃寿司 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／親方おまかせにぎり **3,850円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

店主厳選の逸品／ミナミ鯖テッカ丼 **4,000円** 通年提供 予約不要

駿河湾、三河湾の季節のおすすめネタを入れた10貫の盛り合わせ。

良質のミナミマグロの赤身、中トロ、大トロを丼に盛り込みます。鯖を十分に堪能できます。

住 焼津市本町4-6-3 営 昼11:00～14:00、夜17:00～21:00
☎ 054-627-6666 休 水曜日

焼津市 28 中港 金寿し本店 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／寿司30貫 **3,300円** 通年提供 TAKE OUT 前日まで

静岡ちらし／海鮮丼 **1,760円** 通年提供 TAKE OUT 前日まで

焼津港は鮪、鰹、近海魚多小川港同様 港近い店 新鮮 種類の多さで勝負。

住 焼津市中港4-1-12 営 昼11:00～14:00、夜17:00～22:00
☎ 054-627-0933 休 水曜日

磐田市 33 凛喜桜変 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり **2,800円** 通年提供 予約不要 限定10食

静岡ちらし／静岡バラちらし **2,000円** 通年提供 予約不要 限定10食

地魚を中心にその日厳選した握り10貫

地魚をはじめ、数種類の魚介を混ぜ込んだバラちらしです。超おすすめ!!

住 磐田市国府台9-3 営 11:00～14:00(LO13:30)、17:00～24:00(LO23:30)
☎ 0538-21-1888 休 毎週月曜日・第2火曜日

磐田市 34 すし天やまだ 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／上寿司 **1,760円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要 限定10食

店主厳選の逸品／すし天上コース **4,400円** 通年提供 1日前まで

浜松市場や福田港から仕入れた新鮮な魚を使用!

※前日までの予約で何食でもご準備できます。

すし天やまだの看板メニュー『お寿司・創作天ぷら』が味わえる豪華コース料理となります。

住 磐田市小島779 営 金土日17:00～22:00
☎ 0538-32-5359 休 月曜日

藤枝市 29 魚久 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／特上にぎり(松) **3,300円** 通年提供 TAKE OUT 前日まで

静岡ちらし／特上ちらし **2,800円** 通年提供 TAKE OUT 前日まで

焼津港で水揚げされた新鮮な材料をにぎっています。

地元の食材を使い丁寧に盛り付けをしています。

住 藤枝市本町2-6-9 営 昼11:30～14:00、夜17:00～21:30
☎ 054-641-0214 休 水曜日+不定休

牧之原市 30 寿しどころ 菘楽 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり **3,300円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

静岡ちらし **1,650円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

近くの御前崎港でとれた新鮮な魚を主ににぎります。

決まったネタ以外にその日に御前崎港でとれた魚(白身)を使います。

住 牧之原市地頭方929-4 営 昼11:30～13:30、夜17:00～21:00
☎ 0548-58-0811 休 水曜日

浜松市 35 千鳥寿司 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／浜松にぎり **4,400円** 通年提供 予約不要

静岡ちらし／浜松ちらし **2,750円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要 限定10食

遠州灘、浜名湖の旬のネタを江戸前に仕上げました。

見た目も賑やかなバラちらしです! いろんな味が楽しめます。

住 浜松市中央区中央2-11-17 営 11:30～21:00
☎ 053-452-9366 休 火曜日・水曜日(不定)

浜松市 36 末広鮎 店舗HPはこちら▶



静岡にぎり／おまかせにぎり **2,500円** 通年提供 TAKE OUT 事前連絡(当日でも可)

店主厳選の逸品／浜名湖ロール **880円** 通年提供 TAKE OUT 事前連絡(当日でも可)

本日のおすすめを召し上がれ!! ※夜のみの提供となります

香り豊かな浜名湖海苔を使い、旬の食材を巻いております。 ※夜のみの提供となります

住 浜松市中央区砂山町360-6 営 11:30～13:00、17:00～21:00
☎ 053-452-6288 休 火曜日・水曜日

アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅。お土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅。お土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

豊かな静岡の恵みを、 確かな技術で食す。

静岡県鮭商生活衛生同業組合の活動のご紹介

一、職人の技術・継承

職人の技術は、お客様によって育てられます。そして、その技術は講習会で受け継がれ、コンクールを経て、さらに磨かれます。



◆ 全国すし連コンクール



◆ 講習会

二、“本物の寿司”のPR、後継者育成

食材の宝庫“静岡県”の寿司は本物です。身土不二…すなわち「自分の体にとってもっともよい健康的な食は、自分の住んでいる地域食材を用いたものである。」という考えのもと、本物の寿司の楽しみ方をPRしています。



◆ 出張寿司にぎり体験

デジタルパンフはこちら

静岡県
でしたら静岡県!

温暖な静岡県でご当地自慢の「絶品うなぎ」をご堪能あれ。

うなぎ!!
おいしかったなあ
静岡の旅

動画のご視聴はこちら

静岡県!スペシャルムービー

静岡県ご自慢のまぐろが
味わえる全41店舗を掲載!

静岡県
鮭
物語

デジタルパンフはこちら

まぐろ!!
おいしかったなあ
静岡の旅

動画のご視聴はこちら

静岡県まぐろ物語スペシャルムービー

「美味しい」も、「楽しい」も、
静岡県を満喫しよう!

しずおか県の
味覚狩り
春夏秋冬

デジタルパンフはこちら

しずおか来たら
ココ行って!!

スマホで
ケンサク

今日は
何する?!

明日は
何する?!

浜名湖
ちどり沼津港クルーズ
日本平ロープウェイ
香勝寺

… 団体・グループ受入 可能人数一覧表 …

地域	No	店舗名	団体受入 可能人数	駐車場		静岡にぎり (税込)	静岡ちらし (税込)	店主厳選の逸品 (税込)	添乗員の 食事料金 (税込)
				乗用車	バス				
東部	01	さがみ寿司	0名	2台	0台	静岡にぎり ¥3,000	静岡ちらし ¥2,000	-	-
	02	のんき寿司	20名	8台	1台 要予約	地物寿司 ¥3,450	-	特上寿司 ¥3,300	-
	03	すしの寿々丸	16名	0台 有料1時間 チケット有	0台	特選10種 ¥3,850	バラちらし ¥1,650	-	にぎり、 ちらし 共 ¥1,620
	04	藤すし	30名	共有 駐車場の のみ	0台	にぎりセット (お椀付) ¥3,850	特上ちらし ¥3,850	-	¥2,000
	05	あめや鮓	30名	12台	0台	三鳥コース (お椀、茶碗蒸付) ¥5,500	松ちらし(お椀付) ¥3,950	-	¥1,500
	06	双葉寿司	20名	6台	1台(マイクロ) 大型は 近隣Pへ案内	おまかせ地魚入り 握り(お椀付) ¥2,970	海鮮双葉ちらし (お椀付) ¥2,530	-	並寿司を 無料サービス
	07	魚民 雅粋庵	80名	25台	2台	富士「味」御膳 ¥3,300	特上ちらし ¥2,970	-	¥1,100
中部	08	鮓処やましち	20名	7台	1台	静岡にぎり ¥3,000	静岡ちらし ¥3,000	-	¥1,500
	09	穴子の魚竹すし	12名	10台	1台	江戸前にぎり ¥4,400	吹き寄せちらし ¥3,850	-	¥2,200~
	10	袖師すし鐵	30名	7台	1台	静岡にぎり ¥3,900	静岡ちらし ¥2,100	-	¥1,650~
	11	入船鮓 ドリームプラザ	50名	50台	3台	静岡にぎり ¥3,500	静岡ちらし ¥2,000	-	¥660
	12	鮓 川澄	40名	50台	3台	家康 ¥5,300	海鮮丼 ¥2,700	-	¥660
	13	入船鮓 南店	44名	0台	1台	静岡にぎり ¥3,300	-	すし料理コース 通常6,050円のところ ¥4,950	¥660
	14	入船鮓 両替町店	40名	0台	1台	静岡にぎり ¥3,300	-	すし料理コース 通常6,050円のところ ¥4,950	¥660
	15	入船鮓 葵タワー店	20名	0台	1台	静岡にぎり ¥3,300	-	すし料理コース 通常6,050円のところ ¥4,950	¥660
	16	寿し幸 実宇栄	16名	0台	0台	おまかせ握り匠 ¥6,600	静岡ちらし ¥2,200	-	-
	17	実宇栄はなれ 鮓 福 幸司	12名	0台	0台	おまかせ握り匠 ¥6,600	静岡ちらし ¥2,200	-	-
	18	末広寿し本店	18名	4台	0台	静岡にぎり ¥5,000	静岡ちらし ¥3,000	-	-

地域	No	店舗名	団体受入 可能人数	駐車場		静岡にぎり (税込)	静岡ちらし (税込)	店主厳選の逸品 (税込)	添乗員の 食事料金 (税込)
				乗用車	バス				
中部	19	千代田吉野鮓	30名	30台	1台	特上寿司 ¥3,300	特選五目チラシ ¥4,950	-	並寿司 ¥1,540~
	20	八千代 寿し鐵	30名	8台	1台	静岡にぎり ¥3,850	静岡ちらし ¥3,080	-	¥1,100
	21	寿司割烹 船正	30名	4台	0台	静岡にぎり ¥4,400	-	おまかせ寿司コース ¥6,600	応相談
	22	寿し鐵おおしお	16名	2台	0台	静岡にぎり ¥3,500	静岡ちらし ¥2,500	-	-
	23	驛前 松乃鮓	8名	0台	0台	静岡にぎり ¥3,900	静岡ちらし ¥2,000	-	¥1,650
	24	すし処 尾崎	6名	0台	0	尾崎にぎり ¥4,400	-	有東木本わさび巻き ¥1,100	-
	25	新通り 松乃寿司	15名	2~3台	0台	大将おまかせ寿司 ¥3,250	上ちらし ¥2,500	-	¥1,200
	26	寿司国小野田	16名	3台	0台	特上にぎり ¥3,600	上ちらし ¥1,800	-	-
	27	焼津 松乃寿司	10名	10台	1台	親方おまかせにぎり ¥3,850	-	ミナミ鮓テッカ丼 ¥4,000	¥2,000
	28	中港 金寿し本店	60名	15台	2台	寿司30貫 ¥3,300	海鮮丼 ¥1,760	-	¥1,000
西部	29	魚久	30名	12台	0台	特上にぎり(松) ¥3,300	特上ちらし ¥2,800	-	¥2,000
	30	寿しどころ 瓦楽	30名	15台	1台	静岡にぎり ¥3,300	静岡ちらし ¥1,650	-	¥1,500
	31	味匠 式	26名	10台	1台	いいかげんにぎり (にぎり鮓) ¥2,000 ※ランチ限定	いいかげんちらし (海鮮丼) ¥1,100 ※ランチ限定	-	¥1,100
	32	沖之寿司	8名	5台	0台	特上10カン ¥4,400	特上バラちらし ¥3,300	-	-
	33	凜喜桜変	30名	15台	0台	静岡にぎり ¥2,800	静岡バラちらし ¥2,000	-	-
	34	すし天やまだ	30名	30台	3台	上寿司 ¥1,760	-	すし天上コース ¥4,400	要相談
	35	千鳥寿司	8名	4台	0台	浜松にぎり ¥4,400	浜松ちらし ¥2,750	-	¥1,320
	36	末広鮓	12名	0台 有料駐車場 あり	0台	おまかせにぎり ¥2,500	-	浜名湖ロール ¥880	¥1,300

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

※パンフレットに記載の価格は、全て2024年5月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。



お問い合わせ

静岡県鮓商生活衛生同業組合

<http://shizuoka-sushi.com>

〒420-0034 静岡市葵区常磐町3-3-9 (静岡生衛会館3F)

TEL.054-255-7148 FAX.054-251-2240 E-mail info@shizuoka-sushi.jp

静岡県観光協会 商品企画課

<http://hellonavi.jp> <http://exploreshizuoka.jp/>

〒422-8067 静岡市駿河区南町14-1 水の森ビル2F

TEL.054-204-0066