

日本の回転寿司

日本の楽しい食文化の一つ、回転寿司とは？

日本で親しまれている回転寿司は、おいしくて、種類も豊富、しかも手軽に楽しめることで知られています。この動画では、実際に日本で特に人気のある回転ずし店をおとずれ、おすすめのスushiをしょうかいします。海鮮だけでなく、一風変わった寿司なども取り上げますので、ぜひ参考にしてくださいね。

それでは、日本の回転寿司の現在のトレンドとともに、そのみりよくにせまっていきましょう。

この動画は、前半はゆっくりのスピードで、漢字にはふりがながついています。後半はスピードが速く(+20%)なり、漢字にふりがなはありません。学習にお役立てください。

■スシローについて

スシローは日本の有名な回転寿司チェーンの一つです。大阪府吹田市に本社があり、日本全国に約600店舗を展開しています。その数は回転ずしチェーンとしては国内最大級です。

スシローは国外にも積極的に進出しており、特にアジア地域に多くの店舗を構えています。台湾、韓国、香港などの国々に店舗があり、台湾には約40店舗、韓国には約10店舗、香港にも複数の店舗を展開しています。

タッチパネルを用いた注文システムにより、客が直接好きな寿司を選べます。注文された寿司はコンベアの上で流れてきます。座席にそれぞれわりふられた色の名前の皿に乗ってやってきます。汁物や飲み物などはスタッフが直接席に持ってきてくれます。会計時は、タッチパネルで会計ボタンを押して金額を確定させ、レジで支払います。

また、スシローはさまざまなブランドや企業、キャラクターとのコラボレーションを行っています。これにより、限定メニューやオリジナルグッズなどを期間限定で提供しており、ファンには特に人気の企画です。筆者がおとずれたときは、人気アニメ「推しの子」のコラボをしていました。

これらの要素が組み合わさることで、スシローは多くの人々に愛される回転寿司チェーンとなっています。

また、寿司屋には、独特の日本語がいくつか存在し、これから、それらの言葉をいくつかしょうかいします。これらの用語を知っていると、回転寿司をより一層楽しむことができます。

寿司の基本用語

■シャリ（酢めし）

「シャリ」とは寿司に使われる酢めしのことを指します。この言葉の由来は、冷めたご飯が「しゃりしゃり」という音を立てることからきています。寿司のきそであり、寿司職人はシャリの温度や酢の配合に非常に気を使います。

■ガリ（しょうがのあまづづけ）

ガリは寿司を食べる際にそえられるしょうがのあまづづけで、そのピリッとした味が口の中をリフレッシュさせてくれます。ガリという名前は、しょうがが口の中で「ガリガリ」とした食感を提供することに由来しています。

■ネタ（寿司の具材）

寿司の具材のことを「ネタ」と呼びます。この言葉は「根多」に由来し、「根」とは「本来の」という意味で、「多」とは「多くの」を意味します。つまり、多くの種類から選べる本来の具材という意味がこめられています。

これで日本の回転寿司についての基本情報と、寿司屋特有の用語をいくつか学びました。これらの知識を持って、日本の回転寿司について学んでいきましょう。

にぎり寿司

■厳選めばちまぐろ (赤身)

まぐろ寿司は特に人気のあるメニューです。

スシローのまぐろは、しんせんさと質の高さで知られており、さまざまな種類のまぐろを提供しています。

赤身はまぐろの最も一般的な部位で、深い赤色がとくちょうです。しっかりとした食感と深みのある味わいが楽しめます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■特ネタ中とろ

中トロは、まぐろの腹部近くの部位から取られる寿司ネタで、赤身と大トロの中間に位置します。中トロは、あぶらが赤身より多くふくまれているため、とろけるような食感がありながら、赤身のうまみとしまった食感も楽しめるのがとくちょうです。

また、中トロはまぐろの中でも特にバランスが良い部位とされています。あぶらが適度に乗っているため、クリーミーながらも魚本来の味わいをしっかり感じるすることができます。

価格はぜいこみ180円で、一皿一貫の商品です。

■特ネタ大とろ

大トロはまぐろの中でも最もあぶらが豊富に乗った部位で、特に本マグロ（クロマグロ）のおなかの部分から取れます。

あぶらが多いため、クリーミーで豊かな味わいがとくちょうです。口の中でとろけるしたざわりを楽しめるぜいたくないっぴんです。大トロは寿司ネタとして最も人気があり、シンプルににぎり寿司で提供されることが一般的です。

ほかの回転ずしのチェーンでも期間限定や特別な日に大トロを提供することがありますが、スシローでは、いつでも食べることができるメニューでした。

価格はぜいこみ360円で、一皿一貫の商品です。

スシローでは、これらのまぐろをてごろな価格で提供しており、それぞれのまぐろのとくちょうをいかした寿司が楽しめます。また、スシローはまぐろの調達において持続可能な漁業を支持していると公言しており、かんきょうへのはいりよも忘れていません。このように、スシローのまぐろは、味の良さだけでなく、品質管理とかんきょうへのはいりよにも注目されています。

■オニオンサーモン

このネタは、うすくスライスしたサーモンの上にスライスしたオニオン、さらにマヨネーズや特製ソースをトッピングして仕上げるのが一般的です。

サーモンのあぶらのうまみとオニオンのシャープなからみがぜつみようにマッチして、味わい深い一皿となります。マヨネーズやしょうゆが加わることで、クリーミーかつリッチな風味が楽しめます。

オニオンサーモンはその独特な味の組み合わせで、若者を中心にはばひろい年齢層から支持を得ています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■サーモンチーズ

シャリの上に、うすくスライスしたサーモンを乗せ、さらに上にとけるタイプのチーズを乗せます。さらにマヨネーズをかけ、こうばしく焼き上げることで、のうこうでコクのある味わいを引き出します。

サーモンの自然なあまみとチーズののうこうな味わいがゆうごうし、クリーミーでリッチな風味が楽しめます。焼き加減によっては、チーズのこうばしさも加わり、味の層を深めます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■あぶりサーモンバジルチーズ

サーモン、バジル、そしてチーズを組み合わせた寿司ネタで、最近人気を集めているクリエイティブな一品です。このネタは、うすくスライスされたサーモンをあぶり、その上にバジルとマヨネーズのソースとチーズをトッピングし、さらに軽く焼いてこうばしさを加えます。

あぶったサーモンからはうま味が引き出され、バジルのさわやかな風味とチーズのクリーミーな味わいが加わることで、豊かでバランスの取れた味になります。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■活〆はまち

「活〆はまち」は（いけじめはまち）と読みます。

活〆とは、魚の品質を保持し、味わいを最大限に引き出すためにいきた状態で急速に神経をたつ処理方法です。

この方法でしめられたハマチは、特に寿司やさしみなどの生食ようと高く評価されます。はまちを使用した寿司は、日本の寿司レストランや回転寿司店で一般的に見られる人気の寿司ネタの一つです。はまちはそのあぶらののりとなめらかな食感で知られ、特に寿司での使用に適しています。

肉質はとてなめらかで、ジューシーなあぶらの感じが口の中でとけるような感覚を提供します。

白身魚なのでくせも少なく、初めて寿司を食べる人にもおすすめです。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

また、はまちは、成長段階に応じてさまざまな呼び名で区別されます。たとえば、小さなものを「モジャコ」、少し大きくなると「イナダ」、さらに大きくなると「ワラサ」や「はまち」と呼ばれ、成魚になると「ブリ」と呼ばれます。

このように呼び名が変わることから、「出世魚」と呼ばれています。

はまちは一年中食べられていますが、特に冬に最もあぶらがのっているため、この時期にはまちの寿司が最もおいしいとされています。

冬場に回転寿司に行くと、はまちだった商品が成長してブリに名前が変わっていることもしばしばあります。

■えんがわ

えんがわは、ヒラメやカレイなどの平たい魚のエラの付け根近くにあるひれの部分を使用した寿司ネタです。この部位は、白身魚の中でも特にあぶらがのっている部分であり、そのあぶらのうまみとやわらかい食感がとくちょうてきです。

とうめいかんがあり、美しい白色をしています。寿司ネタとして盛り付けられたときには、そのこうたくが非常にみりよくてきです。

やわらかくてジューシーでありながら、ほどよい弾力があります。これはえんがわが常に水をかいている部分であるため、筋肉が発達しているからです。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■めさば

めさばは、日本の寿司文化において非常に重要な位置をしめる一品です。めさばとは、さばを塩と酢で処理し、なまぐささを取り除きつつ、肉質をひきしめてうまみを増す伝統的な方法で調理されたさばのことです。この処理を「しめる」と言い、こうして準備されたさばを使った寿司がめさばの寿司です。

めさばは塩と酢の効果でさば特有のなまぐささがおさえられ、さっぱりとした味わいがとくちょうです。酢の酸味がさばのあぶらのあまみを引き立て、深いうまみを楽しむことができます。

酢で処理することにより、さばの身は適度にひきしまり、なめらかでしっとりした食感になります。これが寿司ネタとして非常に適しています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■めいわし

めいわしは、いわしを塩と酢で処理し、くさみを取り除きながら肉質をひきしめてうまみを増す伝統的な方法で調理した寿司ネタです。いわしは栄養価が高く、てごろな価格で入手しやすいため、日本全国で親しまれています。めいわしの寿司は、その独特の風味と食感がとくちょうです。

いわしは本来、魚特有の強い風味がありますが、塩と酢でしめることにより、なまぐささがおさえられ、さわやかな酸味が加わります。この酸味がいわしのあぶらのあまみを引き立て、深いうまみを提供します。

めいわしの寿司は銀色がかった青みを帯びた肉質がとくちょうで、うすくスライスされたいわしはすめしの上でひかりかがやきます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■赤えび

赤えびは、そのあざやかな赤色とあまみのある風味で知られる寿司ネタです。赤えびは、小さめでせんさいな味わいがとくちょうのエビ類で、特に生で食べるとそのあまさとプリプリとした食感が最大限に楽しめます。

生で食べると、海の風味が感じられるせりょうかんとともに、豊かなあまさが口の中に広がります。

赤えびは、その名の通りあざやかな赤色をしており、寿司ネタとして非常に美しい視覚のみりよくを持っています。いろあざやかな赤は、寿司盛り合わせの中で目を引く存在です。

価格はぜいこみ120円で、一皿一貫の商品です。

■えび

えびの寿司は、ボイルしたえびを縦に開いてシャリに乗せたものです。シンプルながらも、えび特有のあまみとせんさいな海の風味が味わえるのがとくちょうです。

エビは比較的たんぱくで、ほかの食材や調味料とも組み合わせやすいため、マヨネーズやチーズ、アボカドなどと合わせられることが多いです。

えびの寿司は、その独特のあまさと美しい色、満足感のある食感で、子供からおとなまではばひろく支持されています。また、えびはアレルギーを持つ人を除いては、比較的安全に食べられる海産物であり、多くの人にとってちょうせんしやすい寿司ネタです。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■あまえび

あまえびの寿司は、その名の通り、自然なあまみがとくちょうのえびを使用した寿司です。このえびは冷たい海域に生息し、特に寒い水域でとれるほどにあまみが増すとされています。

スシローのあまえびは、カナダ・デンマーク・グリーンランドなどの寒い地域で取れたものを使用しています。

特に生で食べることで、あまえびの持つ本来の味を存分に味わうことができるため、多くの寿司店で重宝されています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■えび天にぎり

えび天にぎりの寿司は、えびを天ぷらにしてシャリの上にのせた寿司で、日本全国で人気のある創作ずしの一つです。この寿司は、えびの天ぷらのサクサクとした食感と、シャリのふっくらとしたやさしい食感の組み合わせがとくちょうで、親しみやすい味わいが楽しめます。

えび天にぎりの寿司は見た目もごうかで、金色の天ぷらごろもが寿司の上であざやかにはえます。

その豊かな色合いとボリューム感は、食欲をそそるビジュアルです。

ユニークな食感と満足感のある味わいで、子供からおとなまではばひろい層に愛されています。

また、温かい天ぷらと寿司がいっしょになることで、異なる温度の食材が織りなすハーモニーが楽しめるため、食事を豊かな体験にしてくれます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■黒みる貝

黒みる貝は、寿司ネタとしてはめずらしい部類に入りますが、特有の風味と食感がみりよくてきです。黒みる貝は、牡蠣（かき）に似た風味を持ちつつも独自のあまみとコクがあり、寿司で使用すると独特のおいしさを提供します。

生の黒みる貝は通常、黒っぽい外見をしていますが、寿司ネタとして使用するときには内部の肉がろしゅつし、白っぽい色合いや、サーモンのようなピンク色が見えます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■いか

いかの寿司は、日本の寿司文化において非常に人気のある寿司ネタの一つです。

いかはその独特の食感とやさしい風味で知られ、シンプルながら洗練された味わいがみりよくです。いかの寿司は、いかを生で使用し、せんさいなあつかいを要する寿司ネタです。生のいかはプリプリとしており、かむほどにあまみが増すことで知られています。適切に処理されたいかはやわらかく、食べやすい食感になります。

いかの寿司は、すきとおるような白さがとくちょうで、シンプルながら美しいビジュアルを提供します。寿司ネタとしてのいかは、そのなめらかでこうたくのある表面が高級感を演出します。

いかの寿司は、そのプリプリとした食感とたんぱくな味わいで、はばひろい年齢層に支持されています。また、いかは消化が良いため、軽い食事を求める人々にも適しています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■数の子

数の子の寿司は、特に日本のお正月などの祝い事で人気が高い寿司ネタです。数の子はニシンの卵で、しおづけにされてはっこうさせたものを指します。そのプチプチとした独特の食感と塩味がとくちょうで、寿司ネタとして使用されるときはその風味と食感が楽しめます。数の子は塩味が強く、独特の海の風味があります。しおづけされた数の子ははっこう過程で独特の深い味わいが加わり、寿司ネタとして使用する際にはその塩気がシャリのあまさとバランスを取ります。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■にあなご

にあなごの寿司は、日本の寿司文化において特に愛されている一品です。

あなごをあまからいたレでにたものを使用し、そのやわらかい食感と豊かな風味がとくちょうです。

にあなごの寿司は、やさしい味わいと独特の食感で多くの人に支持されています。

あなごは非常にやわらかく、ふっくらとした食感があります。にることにより、肉質がさらにやわらかくなり、口の中でとろけるような感覚を楽しむことができます。

また、あなごは消化が良く、ヘルシーな選択肢としても人気があります。

しょうゆではなく、たくじょうに用意されているあまだれをかけて食べるのがおすすめです。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■たまご

たまごの寿司、一般的に「玉子焼き」として知られているものを使用した寿司は、日本の寿司メニューの中でも特に親しみやすい一品です。

玉子焼きは、あまく味付けされた卵を何層にも重ねて焼き上げたもので、寿司ネタとしてはそのままシャリの上に乗せられたり、のりで巻かれたりします。

スシローでは、卵焼きをそのままシャリに乗せたスタイルです。

玉子焼きはやわらかく、しっとりとした食感がとくちょうです。

これがシャリのもっちりとした食感と組み合わせることで、口の中でこちよい対比を生み出します。

たまごの寿司は、そのシンプルながらも豊かな味わいと、食べやすさからはばひろい年齢層に支持されています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■たこ

たこの寿司も日本では定番の寿司ネタの一つです。一般的にゆでたこを使うことが多いです。

生のたこはかたいので、まずゆでてやわらかくします。ゆで時間や塩の加減によって、たこの食感や風味が大きく変わるため、ここでの調理が非常に重要です。

たこは、古くから日本で食用として利用されており、特に寿司の具材として江戸時代から親しまれてきました。たこは、その歯ごたえのある食感とさっぱりとした味わいが、多くの人々に愛されています。

価格はぜひこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■牛塩カルビ

牛塩カルビの寿司は、近年人気を集めているモダンな寿司の一種です。

牛肉のリップ部分である牛カルビを塩味で味付けし、シャリの上に乗せたものです。

その上にネギがトッピングされています。

この寿司は、和食の伝統的な要素と、グリルされた肉のごうかいな風味を組み合わせています。

牛カルビは、かむほどにくじゅうがあふれだし、とてもジューシーでやわらかい食感を楽しむことができます。シャリとの組み合わせが、口の中でぜつみょうなバランスを生み出します。

牛塩カルビの寿司は、そのユニークな味わいと満足感のある食感で、特に肉好きの間で人気があります。

価格はぜひこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■グリルチキン

グリルチキンは外はカリッとして中はジューシーで、しっかりとした肉の風味を感じられます。こうばしいチキンの風味が、寿司と組み合わせることで独特の味のハーモニーを楽しむことができます。

グリルチキンは、その焼き色が美しく、寿司ネタとして使うことで、寿司の外見にモダンな印象をあたえます。通常の寿司とは一線を画するビジュアルが、目にも楽しい食体験を提供します。

価格はぜひこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■生ハム

生ハムの寿司は、伝統的な日本の寿司にイタリアンやスペインのえいきょうを取り入れた創作ずしです。

生ハムはやわらかくてしっとりしており、うすくスライスされているため口の中でとけるような感覚を提供します。これがシャリのもっちりとした食感と組み合わせたり、食べごたえのある一品となります。

うすくスライスされた生ハムを使用し、その塩気と独特の風味をいかした寿司は、国際的な料理の要素を取り入れています。

生ハムは特にその風味が豊かで、寿司との組み合わせに新たな味わいの層を加えます。

日本の回転ずしでは、シャリの上に生ハムを一枚乗せるシンプルなスタイルが一般的ですが、スシローではスライスしたオニオンとマヨネーズがトッピングされています。

価格はぜひこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■生ハムアボカド

生ハムアボカドの寿司は、クリーミーなアボカドと塩味が効いた生ハムを組み合わせたモダンな創作ずしです。この寿司は、和と洋の食材がゆうごうした典型的な例であり、それぞれの食材のとくちょうをいかしつつ、新しい味のハーモニーをつくりだしています。

アボカドは生ハムの塩分をやわらげ、さらに深い風味を加える役割を果たします。

生ハムアボカドの寿司は、その独特の味わいと食感、見た目の美しさで、特に若い世代や寿司の新しい形を求める食通から高い評価を受けています。

また、健康志向の高い人々にもアボカドの栄養価が好まれます。

価格はぜひこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■活〆まだい

活〆まだいの寿司は、日本の高級ずしネタとして広く知られています。

はまちと同様に、活〆とは、魚をつかまえた直後にすぐに神経をたつことで、肉質を保ちながらせんどを極限までいじする方法です。

この方法で処理されたまだいは、その味わいと食感が格段に向上します。

活〆によって肉質がしっかりと保たれるため、まだいは非常にやわらかく、口の中でとろけるような食感を提供します。食感はなめらかで、ジューシーな印象があります。

まだいはかがやくような銀白色の美しい白身がとくちょうで、寿司ネタとして使われるとそのあざやかな色合いが一層引き立ちます。

また、まだいは「めでたい(たい)」のごろあわせで、日本ではえんぎの良い魚とされていることもあり、お祝いごとや特別な日に選ばれることが多いです。

価格はぜひこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■活〆はまちあぶらみ1貫

活〆はまちあぶらみの寿司は、特にあぶらの乗った部位を使用したぜいたくな寿司ネタです。

はまちはあぶらがよく乗っており、特にあぶらが多い部分は寿司ネタとして非常に価値が高いとされます。

活〆はまちはあぶらみ部分は、豊かなあぶらのあまみと深いうまみがとくちょうです。このあぶらの層が口の中でとけ出すと、はまちなせんさいな味わいがきわだちます。塩分とのバランスが取れているため、非常になめらかでクリーミーな風味を楽しむことができます。

価格はぜひこみ180円で、一皿一貫の商品です。

■ほたて貝柱

ほたて貝柱の寿司は、日本の寿司メニューで非常に人気があります。ほたての貝柱は、そのやわらかさ、あまみ、そしてクリーミーな風味で知られており、生で食べることでこれらのとくちょうが最大限に引き出されます。

ほたて貝柱は美しい白色をしており、寿司ネタとして使うとそのあざやかな白さが非常にみりよくてきです。特に寿司の盛り合わせの中で明るいアクセントとなります。

自然なあまみが豊かで、海の風味が感じられるたんぱくな味わいがとくちょうです。

しんせんなほたて貝柱は特にあまく、せんさいでありながらもものうこうな海の味がします。

また、やわらかく、ジューシーでありながらもかみごたえがあります。

口の中でとろけるような感覚とプリプリとしただんりよくが楽しめるのがとくちょうです。

価格はぜひこみ180円で、一皿二貫の商品です。

■大つぶ貝

スシローの大つぶ貝の寿司は、大きなつぶ貝（バイ貝）を使用したメニューです。そのプリプリとした食感と独特の風味が楽しめる寿司として提供されています。

大つぶ貝は、たんぱくでありながらその風味が豊かで、ほのかなあまみとうまみを感じられます。

塩を軽くふるか、わさびとしょうゆでシンプルに味わうことが一般的です。

価格はせいこみ180円で、一皿二貫の商品です。

■えぞあわび

スシローで提供されるえぞあわびは、高級食材であるあわびを使用したぜいたくな寿司です。えぞあわびは北海道周辺の冷たい海域でとれるあわびの一種で、その独特の食感と深い風味がとくちょうです。あわびは、寿司ネタとしては非常にひょうかが高く、特別な日の食事やぜいたくなひと時をいどるのに最適です。

えぞあわびは、いその風味がのうこうで、独特のあまみとうま味があります。

価格はせいこみ180円で、一皿一貫の商品です。

■うなぎのかばやき

スシローで提供されるうなぎのかばやきは、日本の伝統的な料理であるうなぎのかばやきを使用した人気の寿司メニューです。うなぎのかばやきは、うなぎを開いてくしにさし、特製のたれで味付けして焼き上げる料理で、そのこぼしい味わいとふっくらとした食感が楽しめます。

うなぎのかばやきは、あまからいタレで味付けされており、その深いうまみとあまみがとくちょうです。タレは通常、しょうゆベースに砂糖やみりんが加えられており、うなぎののうこうな風味を引き立てます。

価格はせいこみ180円で、一皿二貫の商品です。

ぐんかん・巻物

■きゅうり巻き

きゅうり巻き（かっぱ巻き）は、シンプルでおいしい寿司の一種です。日本の寿司屋では定番のメニューで、特に野菜が好きな人や、軽めの寿司を楽しみたい人に人気があります。

シンプルな材料と味付けでありながら、きゅうりのシャキシャキとした食感が楽しめます。

価格はせいこみ120円で、一皿四本の商品です。

■鉄火巻

鉄火巻は、日本の寿司の中でも特に人気が高いまきずしの一種です。

主にマグロの赤身を使い、シンプルながらもパワフルな味わいがとくちょうです。

マグロの赤身はしっとりとしており、かむほどにそのジューシーさが口の中で広がります。のりのパリパリとした食感も相まって、食べこたえのある一品となっています。

価格はせいこみ180円で、一皿二貫の商品です。

■ぐんかんねぎまぐろ

ぐんかんねぎまぐろは、まぐろとねぎを組み合わせたシンプルながらも風味豊かな寿司です。この寿司は、しんせんまぐろの赤身を細かく刻んで、たっぷりの刻みねぎとともにのりで囲んだシャリの上に乗せて提供されます。ねぎのシャープな風味がまぐろの豊かな味わいを引き立て、非常に人気がある組み合わせです。まぐろの赤身は深いうま味があり、ねぎのからみとせいりょうかんがそれを引き立てます。まぐろとねぎの組み合わせは、寿司のネタとして非常にバランスが良く、日本食の典型的な味の対比を楽しむことができます。

価格はせいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■まぐるユッケ(らんおうしょうゆ)

スシローのまぐるユッケ（らんおうしょうゆ）は、韓国料理のユッケ風味を日本の寿司でアレンジしたものです。この寿司は、まぐるをたたき状に刻んで、らんおうとしょうゆベースのダレであえたものを、ぐんかん巻きの形で提供します。あまからいたしれがまぐるのうまみを引き立て、らんおうのクリーミーさが加わることで、のうこうでなめらかな食感と味わいを楽しむことができます。いろあざやかなまぐるところがねいるのらんおうのコントラストが美しく、視覚的にも楽しめる寿司です。のりで囲まれたぐんかん巻きの形は、具材をしっかりとつつみこんでおり、ごうかな見た目をしています。価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■うずらフライぐんかん

うずらフライぐんかんは、一風変わった人気メニューで、たまごサラダにうずらのたまごのフライがトッピングされたWたまごの寿司です。

「たまごっち」コラボ寿司としてかつて2023年11月1日～11月26日に期間限定で販売されていましたが、そのまま定番メニューとして定着しました。

たまごっちとは、バンダイが1996年に発売したけいたい型の電子ペットゲームです。

シャリとあいしょうばつぐんのたまごサラダに、サクサク衣のうずらたまごフライがアクセントになっています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■ぐんかんあまえび

ぐんかんあまえびは、あまえびを使用したせんさいな寿司の一種です。あまえびは、その名の通りあまみがとくちょうのえびで、やわらかくてジューシーな食感が人気です。このえびをぐんかん巻きの形式で提供することで、その風味と食感をシンプルに楽しむことができます。

あまえびはたんぱくであまみがあり、海の風味が豊かです。しんせんなあまえびを使用すると、そのフレッシュな味わいがさらにきわだちます。通常、生で提供されることが多く、そのせんさいな味をそのまま楽しむことができます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■かにみそ

かにみそは、カニの内臓部分、特にかんぞうから得られるのうこうな「かにみそ」を使用した寿司です。このかにみそは、カニの風味がぎょうしゅくされた、クリーミーでコクのある味わいがとくちょうで、それを活用したぐんかん巻きはカニ好きにはたまらない一品です。かにみそのぐんかんは、のりでシャリを囲んでその中にたっぷりとかにみそを乗せて提供されます。これにより、かにみその豊かな風味とクリーミーなテクスチャーが最大限に楽しめます。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■シーサラダ

シーサラダのぐんかんずしは、かいそうや海産物をベースにしたサラダを使用した寿司です。このタイプの寿司は、海の味わいを存分に感じられる健康志向のメニューとして人気があります。シーサラダは一般的に、さまざまな海そう類、場合によっては魚介類が入ったサラダでマヨネーズであえられています。

価格はぜいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■こつぶなっとう

なっとうを使用したぐんかん巻きです。

なっとうとははっこうした大豆で、その独特のねばりけと強い風味がとくちょうです。

なっとうぐんかんは、なっとうが好きな人にとっては特に人気があり、健康的なせんたくとしても評価されています。

日本国内では日常的な食品であり、手軽に楽しむことができる寿司の一つです。

価格はせいこみ120円で、一皿二貫の商品です。

■その他の商品

スシローをはじめ、日本の回転寿司店では、寿司以外の料理も楽しめます。

サイドメニューでは、みそ汁・ちゃん蒸し・うどん・ラーメン・フライドポテトなど、様々な種類のものがあります。

デザートは、ケーキや・パフェなどの他に、大学芋や・わらびもちといった和菓子も注文することができます。

コーヒーやジュースなど、ドリンク類も充実しています。

また、アニメなどとのコラボ期間では、オリジナルのスイーツメニューを食べることができます。

「日本の回転ずし」は、いかがでしたか？

今後の動画制作に活かしますので、感想を是非コメント欄から教えてください。

それでは、また別の動画でお会いしましょう。



Japanese-listening-SUSHI

