

まず寿し選びの参考に！

各店舗の特徴を紹介します

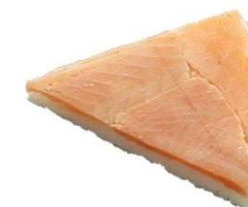
食べ比べセット情報

8分の1切れ写真



すしのまち とやま

A 関野屋



天然サクラマスを知り尽くした
伝統の味



公式サイト

A 吉田屋

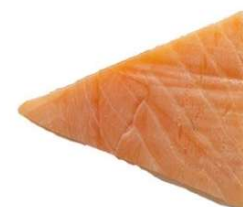


しっとりとした触感、
程よい酸味の秘伝の鱒の寿し



公式サイト

A 千歳



歴史と伝統で育んだ
秘伝の製法の鱒の寿し



公式サイト

まず寿し選びの参考に！

各店舗の特徴を紹介します

食べ比べセット情報

8分の1切れ写真



B

高芳



厳選された富山米と
サクラマスが醸し出すまろやかな味



公式サイト

B

青山



全ては理の基に、昆布だしの効いた
ご飯と粗塩〆したお魚を千鳥酢で
まとめてみました



公式サイト

B

せきの屋



味一徹・伝説の味



公式サイト

まず寿司選びの参考に！

各店舗の特徴を紹介します

食べ比べセット情報

8分の1切れ写真

D 高芳

パッケージ

厳選された富山米と
サクラマスが醸し出すまろやかな味

ひとこと紹介

公式サイトへ

すしのまち とやま

C 今井



さっぱりとした酸味
上品な旨味 心に届くひと品



公式サイト

C 川上



強めの押しとジューシーな食感



公式サイト

C 源



創業百十余年
駅弁ますのすし 次の百年へ



公式サイト

まず寿司選びの参考に！

各店舗の特徴を紹介します

食べ比べセット情報

8分の1切れ写真

D 高芳

パッケージ

厳選された富山米と
サクラマスが醸し出すまろやかな味

ひとこと紹介

公式サイトへ

すしのまち とやま

D なかの屋



ほの香、とろける瑞々しさの鱈の寿司



公式サイト

D 高田屋



あっさりとした熟成の旨み



公式サイト

D 笹義



酢飯からはみでる鱈
腹身の一番おいしいところを贅沢に



公式サイト