

全店要予約

※事前準備のためです。

ご理解・ご協力のほど、  
よろしくお願ひ  
申し上げます。

「安来ドジョウ寿司」が食べられる5店

この  
ノボりが  
目印!



安来節のふる里に誕生した「初心者向けドジョウ料理の決定版」  
島根県初の新・OMOTENASHIで当地グルメ



# 安来ドジョウ寿司

これが「安来ドジョウ寿司」だ!

全店 1,500円税別

2017年  
3月24日(金)  
デビュー!

## 新・柳川鍋

和風だしをベースに地場産の  
広瀬味噌を加えたオリジナル  
のだし汁と、地場産のタケノ  
コ&三つ葉を安来産の卵でと  
じていただく。ドジョウの天ぷ  
らは後のセスタイル(別盛り)。

- |   |                                     |   |                                      |   |                                      |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | ドジョウの竜田揚げ<br>にぎり寿司 <small>和</small> | 2 | ドジョウの南蛮漬け<br>グラス寿司 <small>洋</small>  | 3 | ドジョウの炙り<br>軍艦寿司 <small>和</small>     |
| 4 | ドジョウの唐揚げ<br>稲荷寿司 <small>和</small>   | 5 | ドジョウのステーキ<br>枳サラダ寿司 <small>中</small> | 6 | ドジョウの蒲焼き<br>押し寿司 <small>和</small>    |
| 7 | ドジョウの佃煮<br>巻き寿司 <small>和</small>    | 8 | ドジョウの酒蒸し<br>茶碗寿司 <small>和</small>    | 9 | ドジョウのフライ<br>ピンチョス寿司 <small>洋</small> |

「どじょうすくい踊り」

## ドジョウ寿司 全9カン

安来産の米を使用した、定番寿  
司5カン+変わり寿司4カン、和  
寿司6カン+洋寿司2カン+中  
華寿司1カンの全9カン。

## 食後のお楽しみ♪

お会計時にサイコロを振  
り、「5」が出たら特製「ご縁  
袋」がもらえる。



## デザート

「どじょう掬いまんじゅう  
(いちご)」と「伯太番茶」。



「どじょうすくい踊り」  
の必須アイテム、  
豆絞りとザル

火消し蓋

ドジョウの天ぷら

とんすいとレンゲ

新・柳川鍋用の卵

ドジョウの形を  
した箸置き

取り皿

副菜&香の物 副菜「小松菜の白酢和え」(右)と  
香の物「大根のたまり漬け豆腐包み」

●お問い合わせ先 安来ドジョウ料理推進協議会 (事務局：安来市商工観光課内)

〒692-0207 島根県安来市伯太町東母里 580 ☎ (0854) 23-3340

<http://www.yasugidozo.com/>



フェイスブックページもやってます。

安来ドジョウ寿司

検索

# 「安来ドジョウ寿司」が食べられる5店

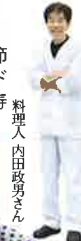
安来節のふる里に誕生した「初心者向けドジョウ料理の決定版」  
島根県初の新・OMOTENASHIで当地グルメ



# 安来ドジョウ寿司

## 「安来節演芸館」に併設 安来ドジョウの達人の店 お食事処「どじょう亭」

「どじょうすくい踊り」を上演している「安来節演芸館」で、観て・体験して・食べて、安来のドジョウをまるごと楽しめる。「安来ドジョウ寿司」リーダーの店。



料理は、味はもちろんのこと、器も大事。手ぬぐい(豆絞り)をかぶったサルが可愛いでしょ？これはヒットしますよ！



▲お座敷席、テーブル席の他、グループ向けに個室もある ▲店内へも公演開始時間等のアナウンスがあって便利！

☎0854-28-9500 国安来市古川町534 「安来節演芸館」内  
圍10時～17時(LO15時30分) ※「安来ドジョウ寿司」は要予約  
困水(5・10・11月は第1水のみ休。祝日の場合は営業)  
☒安来駅よりイエローバスで約20分 国安来ICより約15分  
☒115台【席数】約100席

## 清水寺の門前に佇むお食事処 風情あふれる石庭でお迎え 清水茶屋 ゆう心

天台宗の名刹・清水寺のお膝元で、寺坊から受け継がれた伝統の名物精進料理をいただける。周囲の山を借景にしたのどかな庭を楽しみながら、ゆっくり料理を味わって。



9種類の寿司は料理人の手間と愛がこめられた渾身の作。安来の豊かな自然が生んだ味を味わって下さい。



▲清水寺入口へ、参道を徒歩約5分。本堂へは店から約10分 ▲店内は明るく落ち着いた雰囲気。無料Wi-Fiも利用できる

☎0854-23-1100 国安来市清水町大門10-7 圍11時～17時  
※「安来ドジョウ寿司」は要予約 困不定休 国安来駅より車で約10分  
国安来ICより約7分 ☒隣接の公共無料駐車場利用(115台)  
【席数】95席

## 住宅街の一角に店を構える隠れ家的な人気和食店 季節料理 定九郎

安来駅にほど近い、海辺の町の割烹店。「安来ドジョウ寿司」では、伝統の中にも新しさのある創作料理に意欲的な料理人のアイデアも生かされている。



安来のドジョウは小さくてさばくのが大変！でもその分、骨が柔らかくて食べやすく、味もとびきりなんです。



▲夏に花火大会が開催される安来港。もすぐ目の前 ▲個室の座敷席中心で、家族やグループで気兼ねなく過ごせる

☎0854-22-1526 国安来市南十神町22-8  
圍昼:11時30分～14時 夜:17時～21時 困日  
国安来駅より徒歩約5分 国安来ICより約10分 ☒10台  
※「安来ドジョウ寿司」は昼のみ・要予約【席数】40席

## 玄関の安来節のお面が目印 足立美術館へは徒歩1分 さぎの湯温泉 安来苑

源泉100%かけ流し温泉旅館内にあるレストラン。足立美術館や安来節演芸館へのアクセスがよく、安来の観光＆温泉＆食事を三位一体で楽しめる。



ドジョウの美味しさをフルコースで楽しめる「安来ドジョウ寿司」。一品一品とても手がかかっているんですよ。



▲大きなひよっここのお面の前で記念撮影する人も多い ▲テーブル席の他、座敷席もあり、小さな子供連れも安心

☎0854-28-6262 国安来市古川町478  
圍昼:11時～14時 ※「安来ドジョウ寿司」は要予約  
困不定休 国安来駅より車で約20分 国安来ICより約15分 ☒5台  
【席数】30席

## 築100年以上の時を経た趣ある雰囲気のレストラン 中海の郷

松江にあった古民家を移築＆リノベーションした、畳にテーブル・椅子でいただく古民家レストラン。安来市の東の玄関口、国道9号沿い「道の駅 あらエッサ」内。



何度も重ねた「安来ドジョウ寿司」開発会議で料理人の横のつながりもバッチリ。ぜひ味わって下さいね。



▲明治36年築の建物は松江市の旧西尾町庄屋「大西」の分家として建てられた

☎0854-23-2501 国安来市中海町128-1  
「道の駅 あらエッサ」  
圍11時～21時30分(LO21時)  
※「安来ドジョウ寿司」は要予約  
困なし 国安来駅より車で約10分  
国安来ICより約10分 ☒89台【席数】92席

### 全店要予約

※事前準備のためです。

ご理解・ご協力のほど、  
よろしく願い  
申し上げます。

安来節演芸館の  
マスケットガールの  
「きゅっきゅ」ちゃん

●お問い合わせ先

## 安来ドジョウ料理推進協議会

(事務局：安来市商工観光課内)  
〒692-0207  
島根県安来市伯太町東母里 580  
☎(0854) 23-3340

<http://www.yasugidozo.com/>

フェイスブックページもやっています。

安来ドジョウ寿司

検索

企画協力 / じゃらんリサーチセンター