

感動と満足が 体感でききる寿司店 デカネタ寿司の元祖店

神田江戸ッ子寿司(千代田区内神田、龍島秀雄社長、本店03・3258・1217)は、昭和32年創業、神田駅を中心に6店舗を営業している江戸前寿司店で、「食を通して人に感動と満足を売る」を経営理念におき、戦前の屋台寿司のような、お客様と板前の相対を大切にしたカウンター中心のお店。店舗によって、日曜祭日の営業や、テーブル席・座敷のご用意など雰囲気が違うので、シーンによって使い分けることもできる。

地元住民、近隣のサラリーマンやOLなど、幅広いお客様の胃袋をグツと掴み、1日平均900人近いお客様が来店、開店前から行列をつくる店舗もあり、地元で評判の人気店だ。

毎朝、各店舗の店長が、自ら築地に足をのぼし、それぞれが素材にこだわりを持って、鮮度の高いネタをお客様に提供している。ボリュームは、他店の1.5倍とデカネタで、見て楽しみ、味わって美味しく、お腹いっぱいになれるお店である。

人気商品は、「ウニとイクラの2点盛り」。軍艦からあふれるイクラに目が釘付け！

さらに、龍島社長のおす



人気商品の「ウニとイクラの2点盛り」

すめ商品は「豪快4点盛り」で、土曜日はなんと半額！

昨年には、新鮮な素材を格安な値段で楽しめ、気楽に入れる回転寿司もオープンし、毎日大盛況だ。

今年、神田江戸ッ子寿司は創業55周年を記念し、6月に創業祭を行う予定。「神田を中心に、地域に根ざした人の記憶に残るようなお店づくりを目指し、日々努力、研究を重ね、皆様に美味しい寿司を提案していきたい」と語る龍島社長。「地域一番店」を掲げ、江戸っ子の心意気を今に受け継ぐ元氣な板前と店員がいる神田江戸ッ子寿司に、今後とも注目である。



神田駅を中心に6店舗が営業。開店前から行列ができることも
■詳しくはホームページにて (<http://www.edokko.co.jp/>)