

河内永和で老舗「すし富」の暖簾を引き継ぐ

布施の老舗「すし富」で36年間板前を務めた寿司職人が、のれん分けして店を構えた「永和すし富」。惜しまれつつ閉店した「すし富」の寿司が食べられるとあって、連日大盛況。

お品書きには厳選して仕入れたネタを使用したにぎり、お造り、細巻、酢の物、椀物などがずらりと並ぶ。

「にぎり」は、新鮮な素材を惜しみなく使い、分厚いネタがシャリを隠してしまうほどの大きさ。一貫一貫、丁寧に握って提供するので、新鮮で格別な海の幸がじっくり味わえる上に、華やかな美しさで身も心も大満足。地元はもちろん、遠方からの来店があるのも頷ける。

シャリは、ちょうどいい硬さと食感を持たせるため、一年を通して米のブランドを調合する。シャリのほどよい硬さが、寿司職人の技でネタと絶妙に調和し、一口食べると虜に。

布施「すし富」のファンの舌を満足させながらもオリジナリティを演出する「永和すし富」。

大ぶりの贅沢なお寿司で身も心も満たされてみては。



JR河内永和駅・近鉄河内永和駅より徒歩1分

永和すし富



Vol.274 寿司

所在地：東大阪市永和1-3-1
TEL：06-6753-7515
営業時間：昼11時30分～14時
※土曜日・日曜日は11時45分～
夜17時～21時
定休日：水曜日・第3木曜日

お店の情報は
右のQRコードから

