

マルチピュア愛用のお店紹介 〔大田区蒲田 すし処 福さき〕

気軽に入れる店として、

みんなに愛されている。

吟味すればするほど、
食材も水も良質を選びたい。

JR京浜東北線「蒲田」駅東口から徒

歩5分ほど、大田区民ホール「アプリコ」
の裏手に位置する「すし処 福さき」を
訪れた。2階にあるこの店は、

ちよつと隠れ家的な江戸前寿司
のお店。若き店主である寿司職
人の福崎稔さんが、カウンターの
中から「いらっしゃい」と
元気な声で迎えてくれた。明る
く清潔感あふれた店内は、カウ
ンター5席にテーブル席の落ち
着いた空間。奥は仕切りをすれ
ば個室にもなるので、

接客やお子様連れの
お客様にも好評とか。



「寿司屋は敷居が高くてな
かなか入れない。」という方
にも気軽に来ていただける
お店をめざして平成十七年
二月に開店。どんなお客様
にも、値段を気にせず、美
味しいお寿司を存分に味わ
っていたきたい、と頑張っ
ている。だから余分な経費を

抑えるために、従業員として奥さんがお
手伝い。『ご夫婦でがんばるお寿司屋さん』
としてテレビ番組でも紹介されるほどの
評判のお店だ。

ランチタイムの特別メニューや夜のおま
かせコースなど、リーズナブルな料金で楽



しめるお得なメニューが用意されていてお
客様に好評だ。もちろん、味にも納得。旬
の鮮魚が料理される。日本酒や焼酎の種
類も豊富に揃う。「にぎりには自信を持っ
ています。愛情を持って握っています。」と
店主は語る。ネタは、毎日築地から仕入れ
ている。シャリに使うお酢や水加減にもこ
だわりがある。特に、「福さき」のシャリは
硬めに炊く。その方が酢と合わせるとな



福崎稔店長と奥様

じむからだそうだ。この「福さき」で選ん
だ水がマルチピュアである。魚介類を厳選
するよつに、水もお寿司屋にとっては大切
な素材のひとつであると店長。お米をと
ぐにも、この水を使うとおいしく炊きあ
がる。良質なお米がさらに上等になるよ
うな気がする。魚介類の下ごしらえにも、
この水はとっておきだ。マルチピュアを選
んで良かったと力強く語ってくれた。笑顔
が素敵な店長が握るお寿司は、美味しさ
も大きくふくらむ。こんな隠れ家的なお
寿司屋さんを歩きつけのお店にしてみま
せんか。女性同士、お一人様、お子様連れの
お客様も大歓迎という素敵なお夫妻のお
寿司屋である。



すし処 福さき

東京都大田区蒲田5-36-8 三光ビル2F

TEL.03-3730-2939

【営業時間】ランチ 11:30~14:00
夜 17:00~23:00
(ラストオーダー22:30)

【定休日】日曜・祭日

【交通】JR京浜東北線蒲田駅 東口 徒歩5分
京浜急行線京急蒲田駅 徒歩5分