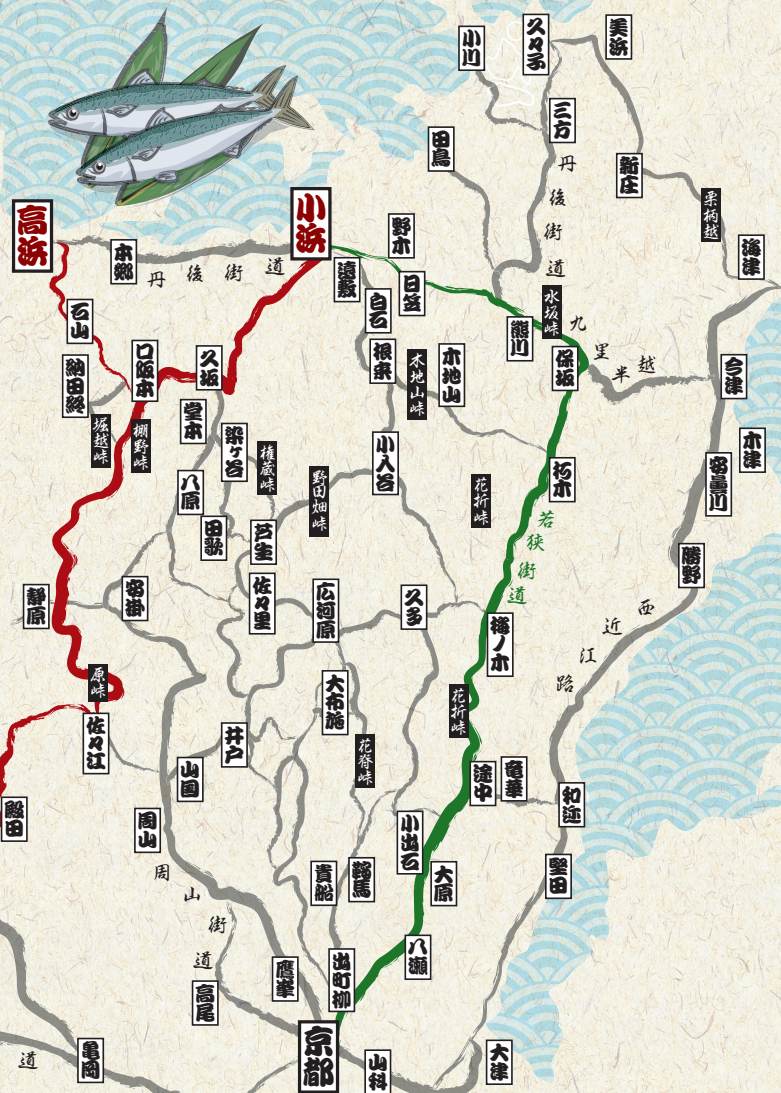


行商人が徒歩で若狭から主に京都方面へ運んだ海産物の中で、特に「鯖」が有名になったことから、それぞれの街道を総称して近年に「鯖街道」と呼ばれるようになり、また、冷凍技術が無かった当時は、生鯖を塩でしめてから丸一日以上掛かって各方面に輸送されていたため、目的地に着く頃には、ちょうどいい塩加減になっており、庶民に重宝されたと言われていました。

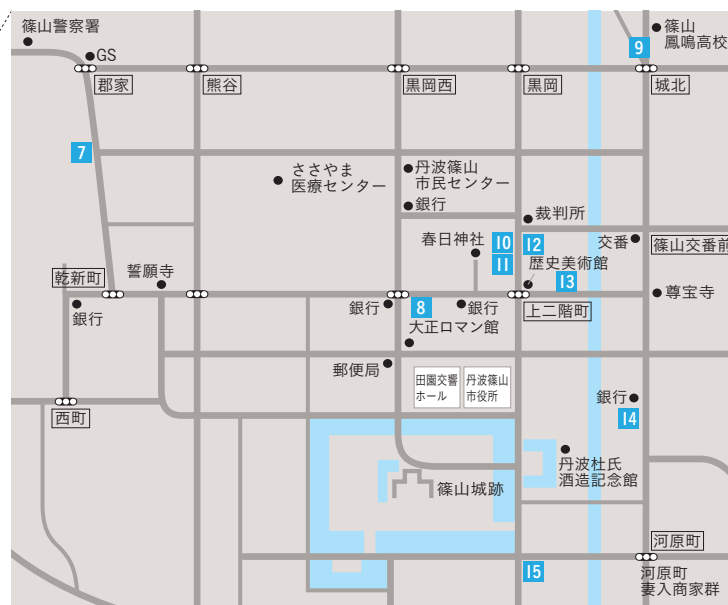
鯖街道というと、小浜から熊川、朽木を通過し、京都に至る「若狭街道」などが有名ですが、その他にも各地方への輸送路として多数の街道が存在しています。中でも、遠くは我々、丹波篠山の地まで鯖街道が伸びてきていたことから、丹波篠山でも、祝いの席や祭事には、各家庭で鯖寿司を作って振舞うという風習が今尚続いており、また市内の多くの店舗で鯖寿司が提供されています。

そこで丹波篠山市商工会では、丹波篠山の食文化のひとつである鯖寿司の美味しさ、また鯖街道の歴史を再認識してもらうため、鯖街道PRイベント「鯖イバルフェア」を開催。市内で、鯖寿司を提供している飲食店・販売店の鯖寿司を2切れ1パックの小分け販売を行い、食べ比べてもらう機会を提供しました。イベントの成功を祈念して、実際に若狭小浜から丹波篠山まで、鯖を担いで鯖街道を歩きました。約120kmを5つの区間に分けて、三人一組で早朝に小浜市の鯖街道起点を出発。昔の人と同じく夜を徹して歩き、翌日の夕方に約33時間をかけて市内に無事到着。鯖イバルフェアのPRにつなげました。

## 若狭と丹波篠山を結ぶ鯖街道



## 小浜・高浜と丹波篠山を結ぶ鯖街道之図



- |                |                                 |             |
|----------------|---------------------------------|-------------|
| 1 魚菜うえばら       | 2 旨いもん屋さんー                      | 3 活魚割烹 宝魚園  |
| 4 寿司・仕出し 森本屋   | 5 tanoshic resort 西紀荘 (旧大谷にしき荘) | 6 万為楼       |
| 7 おか本          | 8 篠山食料品店                        | 9 丹波篠山味処みたけ |
| 10 丹波篠山味処みたけ支店 | 11 篠山皿そば 貳拾六                    | 12 特産館ささやま  |
| 13 玉川楼         | 14 まえ川                          | 15 箱館 澤藤    |

お問合せ先 >> 丹波篠山市商工会商業観光部会  
電話(代表) 079-552-0758

味わおう！  
丹波篠山の  
食文化！

# 丹波篠山 鯖寿司 フェア



期 間

2022  
11.14(月)→11.30(水)



# 個性豊かな 鯖寿司が味わえる 15店舗をご紹介します。

## Tanbasasayama Sabazushi Fair

※掲載店舗以外にも市内で美味しい鯖寿司を提供している店舗があります。



### 4 寿司・仕出し 森本屋



#### 鯖寿司

要予約(3日前まで)

店内 **T.O** 1,650円(税込) 1,620円(税込)

【住所】丹波篠山市宮田441 【TEL】079-593-0004  
【営業時間】昼11:00～14:00 夜17:00～21:00  
【定休日】火曜日 【HP】<https://morimotoya.jp>

丹波篠山産コシヒカリの新米を使った鯖寿司です。  
昔ながらの作業で、懐かしい味に仕上がっています。

### 5 tanoshic resort 西紀荘

(旧大谷にしき荘)



#### 鯖の棒寿司

予約不要

店内 **T.O** 1,330円(税込)

【住所】丹波篠山市遠方122-1 【TEL】079-592-0045  
【営業時間】11:00～21:00  
【定休日】月曜日(祝日の場合は翌日)

【HP】<https://kusayamaonsen-nishikisou.com>  
肉厚の鯖を厳選して、1本1本丁寧に作っています。シャリはもちろん丹波篠山産。山椒のアクセントと、白板昆布の旨味加わり、もう一切れ、もう一切れ…と、ついつい手が伸びる、料理長こだわりの鯖寿司です。

### 6 万為楼



#### 鯖寿司

要予約(2日前まで)

**T.O** 1,296円(税込)

【住所】丹波篠山市日置150 【TEL】079-556-2021  
【営業時間】11:00～22:00  
【定休日】不定休

丹波篠山産コシヒカリと国産サバを使用。

### 10 丹波篠山味処みたけ支店



#### みたけ鯖寿司

予約不要

店内 **T.O** 1,600円(税込)

【住所】丹波篠山市黒岡18 【TEL】079-552-4888  
【営業時間】11:00～16:00 【定休日】不定休  
【HP】<https://mitake-sushi.com>

丹波篠山産“日本晴”を使用。ネタには脂の乗った国産鯖を使用！丹波篠山の郷土料理であった鯖寿司を四季を通じて販売し始めた最初のお店。地元のお客様のみならず、阪神間など遠方からも買い求めに訪れる程の逸品！

### 11 篠山皿そば 貳拾六



#### 鯖寿司

3本以上は要予約(前日の15:00まで)

店内 **T.O** 1,650円(税込)

【住所】丹波篠山市黒岡19 【TEL】079-552-6295  
【営業時間】11:00～そばが無くなり次第  
【定休日】火曜日

旨みの乗った身厚の鯖を独自の合わせ酢によく漬けています。鯖の酸味と甘酸っぱいコシヒカリ米とのハーモニーが絶妙と好評頂いています。

### 12 特産館ささやま



#### 鯖寿司

要予約(前日まで)

店内 **T.O** 1,710円(税込)

【住所】丹波篠山市黒岡70-1 【TEL】079-552-3386  
【営業時間】10:00～17:00 【定休日】水曜日  
【HP】<http://www.tokusankansasayama.com>

肉厚で脂ののった焼津産の寒サバと丹波篠山産のコシヒカリに大葉、ガリ、白ゴマを混ぜ込んだ酢飯が相性抜群。大満足の鯖寿司です。

### 1 魚菜うえばら



#### トロ鯖の高菜巻き寿司

要予約(なるべく前日まで)

店内 950円(税込) **T.O** 1,050円(税込)

【住所】丹波篠山市中野76-4 【TEL】079-594-2767  
【営業時間】17:00～23:00(コロナ禍で時短中)  
【定休日】不定休 【HP】<http://www.holonpia.com>

千葉県銚子産。脂の乗ったトロ鯖のみを使用し、めくる自慢の締め鯖を胡麻、甘酢生姜、胡瓜と共に大きな高菜漬で巻いています。赤酢ブレンドのシャリは丹波篠山コシヒカリ。食事としてはもちろん、お酒の肴としても楽しめる一本。

### 7 おか本



#### 焼き鯖寿司

要予約(2日前まで)

店内 **T.O** 1,600円(税込)

【住所】丹波篠山市郡家784 【TEL】079-552-0750  
【営業時間】17:00～24:00  
【定休日】日曜日・第3月・火曜日

丹波篠山産コシヒカリ使用。寿司めしにシソ・ゴマを入れた焼鯖寿司。

### 13 玉川楼



#### 鯖寿司

予約不要

店内 1,870円(税込) **T.O** 2,000円(税込)

【住所】丹波篠山市呉服町32 【TEL】079-554-2266  
【営業時間】昼11:00～14:00 夜17:00～21:00  
【定休日】なし 【HP】<https://tamagawarow.com>

国産鯖を昔ながらの調理法にこだわり、丹波篠山産コシヒカリを用い、絶妙な味のバランスをお楽しみください。

### 2 旨いもん屋さんでー



#### 鯖寿司

要予約(前日まで)

**T.O** 1,650円(税込)

【住所】丹波篠山市中野76-4 【TEL】079-594-2613  
【営業時間】11:00～15:00 【定休日】火曜日  
【HP】<http://www.holonpia.com>

先代料理長が考案。そのレシピを守り続け、地域の皆様に愛されている鯖寿司です。大葉、胡麻を合わせた香り豊かなシャリと、大きな国産鯖の締め鯖でまごころ込めて作ります。贈り物としても大変喜んで頂けます。

### 8 篠山食料品店



#### 特選さば寿司

予約不要

**T.O** 1,750円(税込)

【住所】丹波篠山市二階町54 【TEL】079-552-1188  
【営業時間】9:00～17:00 【定休日】なし  
【HP】<https://www.sasayamaya.ne.jp>

鯖は国内で水揚げされた身の厚い脂ののった鯖を使用しています。お米は契約農家こしひかりと日本晴れのブレンド。ゆっくりと時間をかけて精米することでお米の美味しさも引き立つ、職人のこだわりの逸品です。

### 14 まえ川



#### 鯖寿司

要予約(2日前まで)

**T.O** 2,500円(税込)

【住所】丹波篠山市立町93 【TEL】090-2065-4595  
【営業時間】11:30～22:00 【定休日】不定休・月曜日  
【HP】<http://maekawa-sasayama.com>

肉厚の鯖、天日干しのお米を使った鯖寿司。

### 3 活魚割烹 宝魚園



#### 炙り鯖寿司

要予約(前日まで)

店内 2,640円(税込) **T.O** 2,592円(税込)

【住所】丹波篠山市川北新田52 【TEL】079-593-1341  
【営業時間】昼11:30～14:00 夜17:00～21:00  
【定休日】火曜日 【HP】<http://www.hougyoen.com>

鯖は厳選した大型の国産生鯖、シャリは自社農場でとれたコシヒカリ、当店で塩と酢でしっかりと炙り、棒寿司にして表面だけさっとタタキ風に炙りました。

### 9 丹波篠山味処みたけ



#### みたけ鯖寿司

予約不要

店内 **T.O** 1,600円(税込)

【住所】丹波篠山市黒岡683 【TEL】079-552-1385  
【営業時間】11:00～18:00 【定休日】不定休  
【HP】<https://mitake-sushi.com>

丹波篠山産“日本晴”を使用。ネタには脂の乗った国産鯖を使用！丹波篠山の郷土料理であった鯖寿司を四季を通じて販売し始めた最初のお店。地元のお客様のみならず、阪神間など遠方からも買い求めに訪れる程の逸品！

### 15 箱鮓 澤藤



#### 鯖ずし

テイクアウトの場合は要予約(前日まで)

店内 2,640円(税込) **T.O** 2,700円(税込)

【住所】丹波篠山市東新町15-1 【TEL】079-552-0188  
【営業時間】10:30～15:00頃まで  
【定休日】木曜日(月に2回金曜日休業)

当店の鯖ずしは生サバを用いて、塩をして味酢につけて酢めしで合わせて仕上げます。  
※プロの方がたくさん味付けの仕方を聞きにこられます。