

端正で優美なシャリと、淡路ネタの至高の出会い

口の中でふわり、奥ゆかしく広がるシャリの優しい滋味。昔の関西風の砂糖が利いた甘さではなく、当世流行のガツチリ塩が利いたスタイルでもない。味わいに独特のおおらかさと、膨らみを持つのが『寿し久保』のシャリだ。淡麗な白身にも、濃厚な赤身にも寄り添い、風味を艶やかに引き立てる。店主の久保正和氏は、キャリア33年。北新地の高級店『新乾山』の料理長を経て昨年、満を持し独立。その仕事の精緻さは、無二と呼べるもの。ネタは例えば、広い淡路島で6人のみという素潜り漁師から届く特大紫ウニのほか、「自分で現地に行つて、漁師の顔と獲物を見て、惚れたものが基本」という徹底ぶり。美しい鉛色のマコガレイから、濃密な甘みある石鯛まで、鮮烈極まる味わいに、思わず陶然となる。

また生マグロは最低1週間熟成させるなど、ネタの熟成術も繊細かつ大胆至極。空間使いも、ゆったりと贅沢で、緑が映える小さな坪庭など隅々に漂う高級感、接待にも盤石。訪れば、鮨の名店ひしめく北新地で現在、ひとときの話題店となった理由を、五感で感じられるだろう。



3 長崎産生マグロ。1週間熟成で、鉄分の香りが見事に際立つ。4 淡路産車エビ。力強い自然の甘みが口に弾ける。5 美しい鉛色が、深い滋味の証明。淡路産マコガレイ。6 見事に大粒。淡路・由良産紫ウニ。写真の料理はすべて¥12,000のおまかせより。飲み物は、厳選のドメーヌ・シャンパーニュのほか、“阿櫻”“鄙願”など吟醸酒の品揃えも秀逸。

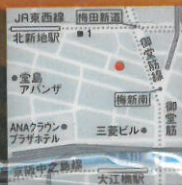


1 宮津産の生トリ貝、淡路産アワビの含ませ煮ほか。  
2 店主の久保氏。快活で軽快な話術にもファンが多い。

ゆったりとした空間使いは、北新地のビル内にあることを忘れるほど。

Sushi Kubo  
**寿し 久保**  
 ☎06・6456・4566  
 北新地

大阪に吹く革新の風。  
 “粹”を追究する新機軸



DATA

住 大阪府大阪市北区曽根崎新地1-7-9 エスバス北新地11 2F ☎18:00~L.O.22:00  
 休日曜・祝日 席10席 料 握りのみ10貫のおまかせ¥8,000、つまみと握りのおまかせ¥12,000前後~ JR北新地駅1番出口より徒歩2分