



# 神田志乃多寿司

## 老舗寿司処

この「志乃多寿司」の創業は明治35年である。こちら100年以上続く老舗である。この看板商品はこちらの「志乃多寿司」。現在の感覚でこの商品を捕らえた場合、寿司の中でも最も庶民的な位置に存在するものだし、その構造や素材を見ても、どこに老舗の工夫やノウハウがあるのか、ちょっとわからない。いくら写真を眺めても、とくに「美味しそう」には思えないだろう。しかし、志乃多寿司の「ロゴ」には驚嘆する言葉が併記されている。それは、「世界の味・日本の代表」というキャッチフレーズである。何とも、ここまで、積極勝たんに「ぶち上げる老舗」っていうのも珍しい。普通の老舗は、もっと奥ゆかしい。どちらかといえば、歴史感をそれらしく店内に演出し、味そのものよりも、客をもてなす心とか、正統派の礼儀作法の雰囲気の中から、自然に「老舗」を感じさせようとする。果たして、本当にそれだけでいいのか、この「志乃多の店主」は、そのような手法に一線を画す思いがあったに違いない。それは、客からの支持こそが実力を証明するものであり、老舗といえども一瞬たりとも気を抜かず、さらに現代人にも通用する商品作りを目指し、その結果、さらにより多くの人たちに愛されたいと「志」の「多」い心意気を持っているのである。これも「老舗の老舗たる由縁」ではないだろうか。もちろん、この「志乃多寿司」の中には「世界に通用し、国内でNo.1」を誇示するだけの事実がある。適度な大きさの志乃多寿司は、一口ではおぼれる大きさに包んである。揚げに染みた「こく」のある奥深い「甘み」は、まるやかに全体を包ん

志乃多寿司12個入りを作ってもらった。のり巻との組み合わせもある。



でおり、寿司飯についてシャープな酢の酸味との対比が素晴らしい。いずれ全て奥深い甘みに覆われるが、寿司飯の中には蓮の端が含まれており、時折シャキッとキレの良い味がする。1つ目が終わる前から、2つ目に自然に手が伸びて、次から次へと進むのだ。この味に、比類はないだろう。志乃多の商品は、この持ち帰りの志乃多寿司だけではない。その他に、鯖棒寿司、穴子寿司、のり巻、穴子巻、鮭寿司、小鯛寿司などの大阪押し寿司もある、それを幾つか自由に組み合わせて、地下のお店でいただけるのだ。

私のお勧めは、この志乃多寿司、そして太巻きである。穴子が入った太巻きは、まさに関西風であり「美味しさは」格別である。さらに、関西人なら、穴子寿司は気になるはずだ。そう、あなたの期待どおりのお寿司に仕上がっている。



都営地下鉄 新宿線の小川町駅または、都営地下鉄丸の内線淡路町駅で下車A5出口を登り、淡路町交差点で御茶ノ水方面へ向くと左側に見える。