

創業 1968年 喜久寿司



上にぎり1800円

自分の目と舌で確かめ
納得した味を届けます

押上の鮨屋に生まれた青木さんが店を構えて50余年、今も夫婦二人三脚で営んでいます。市場まで直接出向いて買い付ける確かな味に、根強いファン多し。



☎ 042-491-1641
📍 清瀬市野塩2-390
🕒 11:00~21:00/水曜定休
📍 MAP P33B1

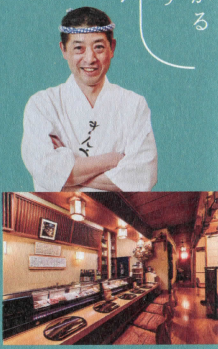
創業 1964年 潮香寿司きんぺい



にぎり寿司(松) 2530円

ひと口で違いが分かる
薪釜炊きの握りです

関西割烹で経験を積んだ二代目が主に切り盛り。先代から継いだ薪釜を使って炊くシャリは酢と塩のみで味付け。自然の甘みがネタの旨みを引き上げます。



☎ 042-492-3232
📍 清瀬市元町1-8-29
🕒 11:30~14:00、17:00~22:00/木曜定休
📍 MAP P33B2

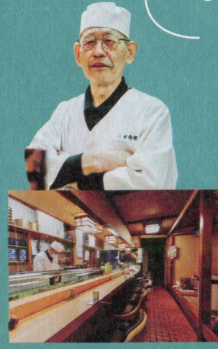
創業 1965年 二葉寿司



上寿司1760円

市場で直接仕入れる
厳選したネタです

店主の吉川さんは有楽町の鮨店での修行を経て、24歳で独立。「二葉の味」を忘れられず、遠方から通う客もいます。昼は美味ちらし1100円のみ提供。



☎ 042-491-1507
📍 清瀬市松山3-3-14
🕒 11:30~13:00、17:00~21:00/月曜定休
📍 MAP P33A3

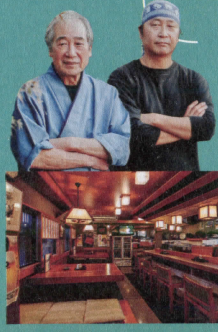
創業 1967年 寿司処 三英



上寿司1980円

鮨と鰻の二刀流
家族のお祝いにぜひ

親子で営むこの店では、二代目による本場仕込みのアメリカンロールや、生ハムでシャリを巻くなど粋なアイデアが満載。鹿児島産の鰻を嗜むのも一興です。



☎ 042-493-1151
📍 清瀬市元町1-8-13
🕒 11:30~14:00、17:00~22:00/月曜定休
📍 MAP P33A2

鮨職人に、会いに行く。

目の前で握ってくれる鮨はやはり格別。
熟練された手さばきが目に楽しく、
なにより職人さんの心が伝わってきます。
気取らず気構えず旨い鮨を食べるなら、
暖簾をくぐって、さあ、まちの鮨屋へ。

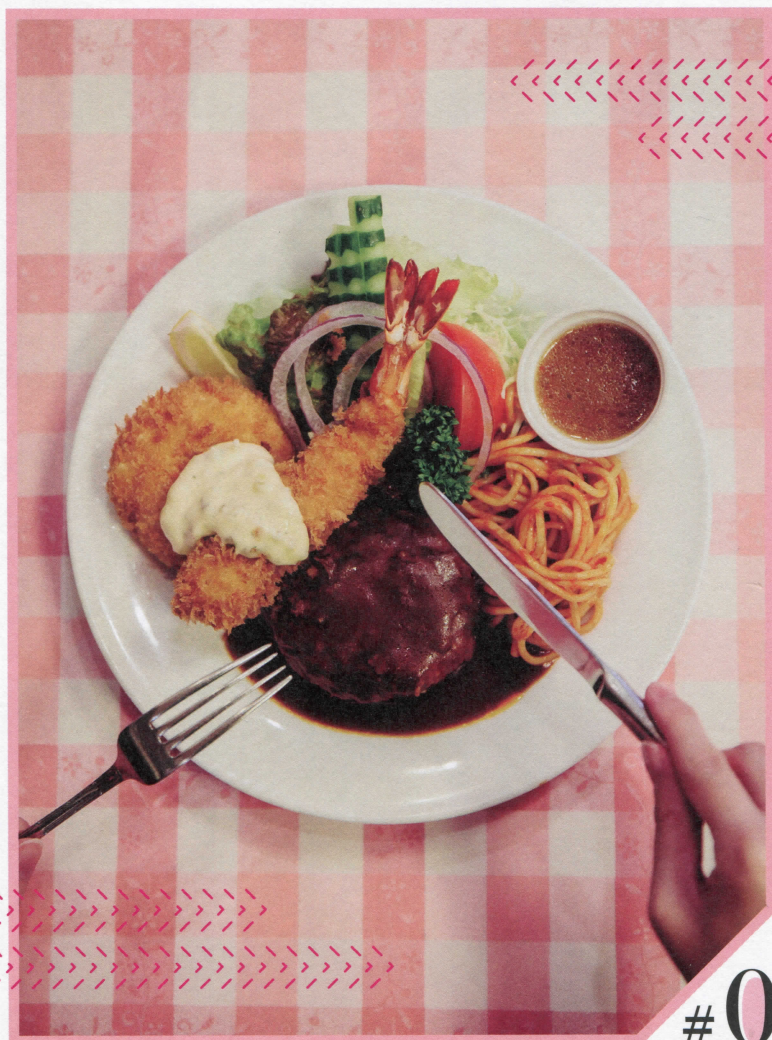


#潮香寿司きんぺい

目線を変えて日常をたのしむ清瀬ガイド

味な、きよせ

Wonderful Ordinary Days in Kiyose



知れば知るほどおいしいまち

#01

Take Free