

和食・小鯛雀鮓
鮓萬
駒木 司郎・本車田 武弘



駒木 司郎
1949年12月18日
「鮓萬」料理長

Shirou Komaki
Born 18 December 1949
The executive chef of Sushiman

■プロフィール
1965年、有限会社小鯛雀鮓萬（1983年に株式会社小鯛雀鮓萬に改組）に入社。各店の店長を務めた後、本店料理長に就任。
2006年、株式会社小鯛雀鮓萬取締役就任。

Profile:
Entered Kodai Suzume Zushi Sushiman Ltd. in 1965. Gained experiences as store director, and debuted as the executive chef at Sushiman Honten, the head restaurant of the group.

本車田武弘



(上段より) 登録商標小鯛雀鮓、柳すし、海老と鯛の押しすし、阿奈古すし

(from top) Kodai Suzume Sushi, Yanagi Sushi, Shrimp&Sea bream Sushi, Anago sea eel Sushi



すし萬本店
大阪府大阪市西区堀本町2-3-7
電話 06-6448-0734
<http://www.sushiman.co.jp>

Sushiman Honten
2-3-7 Utsubo-honmachi Nishi-ku Osaka
Tel. +81-6-6448-0734

伝統ある小鯛雀すしの継承

受け継ぎ、守る伝統の数々。
火加減と時間を感じて身につける。
仕事に対する誇りを伝えたい。

創業の歴史はいくつもの時代をさかのぼる。承応2年（1653）の頃、魚の棚（現横堀2丁目付近）で魚屋を開業。天明元年（1781）、「すし萬」は小鯛雀鮓専門店として創業する。当時京都仙洞御所のご用命で小鯛雀鮓を献上し、以来禁裏御用御鮓師を世襲している。自身は、幼少の頃より食品関係のアルバイトが多く、人と接する事が好きだったことに加えて、一本立ちするには田舎でも出来る寿司が早道と考えたのが、「すし萬」入店のきっかけだった。「小鯛雀鮓 鮓萬」ならではの伝統は幾つもある。例えば、舍利は必ず薪で炊飯する。そして、小鯛は日々吟味し、瀬戸内海産にこだわる。米・酢・昆布等も昔ながらの製法を継承しているのだ。そもそも、小鯛雀鮓は舍利が良くないと商品にならない。しかし、薪で炊くということは、火加減と時間を感じて守らなければならない。経験でしか身につくことがない術である。

経験を積み、料理長となった今でも、商品に対してお客様より「美味しかった」と一言頂いた時は、この仕事を選んでよかったと感じています。この思いを、次世代にどうバトンタッチ出来るか・・・
良い形で伝えていきたいと思っています。

Kodai Suzume Sushi - Inheriting Tradition

Protecting the many inherited traditions.
Timing and heat levels - learning by feeling.
Conveying the pride I take in my work.

Sushiman has a long history. In 1653 a fish shop was opened at Uontana. In 1781 the shop was established as a specialty store for Kodai Suzume Sushi (sea bream sushi) and tasked with supplying the Sento Imperial Palace. Our chefs have worked for the Imperial Household ever since. I joined Sushiman because in my youth I did many food-related part time jobs, I have always enjoyed interacting with people, and I thought being able to do sushi in the countryside might be a shortcut to going out on my own. We have many unique traditions at Sushiman, like cooking the sushi rice using wood for fuel. We stick to fish from the Seto Inland Sea and the catch is carefully scrutinized daily. Rice, vinegar and kelp are prepared using methods passed down for generations. You simply cannot make Kodai Suzume Sushi if the sushi rice is not up to par. But because the rice is cooked over a wood fire, heat and time must be managed through intuition - a skill that can only be mastered with experience.

Even after all the experience I have gained and becoming head chef, still nothing brings me greater joy than to hear customers say "That was delicious!" It makes me happy that I chose this path. I often think about how to transfer these sentiments and pass the baton to the next generation. I really hope I can get the message across well.