

**新春の福を呼ぶ！ 山梨の知られざる逸品とは？**



「いやでもひと手間。をかけぬで、山梨の茶園へお出でになつた」そう話すのは、山梨県甲府市にある「福寿司」店主の福田敏さん。福田の料理は、季節の料理で修業を積み、元は山梨県に残る古民家を継ぎ、だだ福田さんの實への情熱は、寿司を「手渡し」することに集約される。寿司をお客に必ず手で渡す。しゃりの温度、ネタの解説、すべて最高の状態で味わってほしいからだ。「箸で握れる硬さは口溶けがよくない」と福田さん。食べやすさは、握りの感覚がなくならない。ざまな料理は挑戦しており、日本酒やワインでつくった干物、トマトのだしでつくった鰯茶漬けなどを開拓している。春を代表する商品、「花見サツメ」という名前を冠した商品は、「花見サツメ」の花見サツメを生み出す花見サツメの花見サツメだ。

問：福寿司  
住所：山梨県甲府市  
中央 1-10-9  
Tel: 055-237-2954  
◎取り寄せ可  
[www.fukusushi.jp](http://www.fukusushi.jp)

197-

The cover features a large, vibrant photograph of a sashimi platter. The platter is filled with various types of raw fish and seafood, including pink salmon, white fish, and several large red prawns. A pair of wooden chopsticks is resting on the platter. The background is a soft, warm pink color. At the top of the cover, there is Japanese text: '地元のごはん&おやつ 秋の気軽なグルメ旅' (Local meals & snacks, casual autumn gourmet travel). Below this, the title 'OZ TRIP' is written in large, bold, red letters, with 'magazine' in a smaller script font underneath. To the right of the title, there is a small graphic of a colorful, multi-sided die or cube. On the far left edge, there is some very small, faint text that appears to be a copyright notice.



# 福寿司の醤油 煮切り醤油



- 漬けのタレに
- 海鮮丼のタレに
- 卵かけご飯に
- お刺身のお醤油に

## 煮切り醤油とは

江戸前の基本である「煮切り醤油」は、  
寿司屋に伝わる伝統、板前の考え方やセンスが  
反映されるとも言われます。

福寿司の煮切り醤油は、  
醤油の強い香りや塩味をまろやかにし、  
素材の味を最大限に活かす為に使われています。  
福寿司創業50年伝統の奥深い味を  
ぜひご家庭でお楽しみください。

「お取り寄せ大図鑑」に掲載されました。



福  
寿  
司

f u k u z u s h i . j p

# 爽やかな風味 梅醤油



- かけうどんのうえに
- 焼き魚にのせた大根おろしの上に
- おかゆ、雑炊に
- 炒めてチャーハンに

第3回チーム・シェフ・コンクール パートナー賞  
旅の発見賞／梅醤油



地域発体験型商品を販売する  
国内最大手サイト「旅の発見」にて、  
体験も加えた形式で商品を販売。



「お取り寄せ大図鑑」「ご飯のとも - お米マイスター -」に掲載されました。



福  
壽  
司

fukuzushi.jp

# 美味しい使い易い 漬けチーズ cube



- 茶碗蒸しに ○ふわふわオムレツに
- オムライスに ○おむすびに
- チーズハンバーグに ○サラダに
- キャンプの時にメスティンで  
一緒に炊いてチーズご飯

**汁まで使えます**

パンに玉子焼き in 漬けチーズキューブ



「ozTRIP」に掲載、UTY テレビ山梨「ウッティタウン6丁目」、  
千葉テレビ放送「ガレッジセールのオリタラドコ旅」で紹介されました。



福  
寿司  
よ  
う

f u k u z u s h i . j p

# 濃厚チーズ × 煮切り醤油 漬けチーズ



- 焼いたパンの上に
- オリーブオイルをかけて
- わさびと
- クラッカーと
- パスタに
- リゾットに

汁まで使えます

## 第2回チーム・シェフ・コンクール 審査員特別賞／漬けチーズ



「Discover Japan」「ozTRIP」に掲載されました。



福  
寿  
司

fukuzushi.jp

# 親父の塩辛



- そのまままで
- ご飯にのせて

- ・福寿司創業 50 年の伝統の味です。
- ・先代の味を受け継いでいます。
- ・塩辛くない塩辛。



「お取り寄せ大図鑑」に掲載されました。

おとりよせ  
大図鑑



福寿司  
FUKUZUSHI

福  
よ  
来  
い

fukuzushi.jp