



カジュアルでお洒落な

新しいお寿司屋さん

すしや コトブキツカサ徳山店

2022年11月21日に銀座通りに「コトブキツカサ徳山店」がオープン。回らないお寿司なのにリーズナブル！一人でも気軽に利用できるカフェのような佇まいです。取材・編集/大下



【コトブキツカサって誰?】

店名の「コトブキツカサ」は人名のようですが、実は“寿司”の訓読み。地域社会へ貢献しようと、コロナ禍で開業しました。

テーブル席32、カウンター席16、テラス席4(テラス席は夏は増設)のカジュアルモダンでおしゃれなお店です。ガラス張りの開放的な空間はカウンター中心に人がいるのが見えるので入りやすい雰囲気です。

20代や女性グループ、お一人のお客が多いですが、もちろん年配の方も大歓迎！周南以外の地域からも若い方を中心に、人が集まるお店にしたいとか。開発の進む周辺地域との相乗効果を期待しています。

【映えメニュー!】

しゃりの上にサーモンやマグロ、イクラなどを盛り付ける「なだれ寿司」(1,980円)、目の前であぶる「和牛あぶりのにぎり」(600円)、ドライアイスで雲海をイメージした「和牛ユッケ」(990円)などはインスタ映え間違いなし！他にもフードメニューは約60種類、ドリンクメニューも約50種類！



↑なだれ寿司
これは映える！

【イマドキの注文スタイル!】

各テーブルにあるQRコードを自分のスマホで読み取り、表示されるメニューから注文！コロナ対策と少人数でも対応できるようにと、最近増えている方法です。年配の方は初め戸惑われますが、一度やり方が分かれば喜んでいただけるようです。

ドライアイスの雲海に
浮かぶユッケ



【しゃりが赤い!?!】

寿司は1貫80円から。職人さん自らが仕入れたネタは地物中心で新鮮！かんぱち、鯛、サーモン、マグロが人気です。そして、しゃりの色に注目！真っ白ではなく炊き込みご飯のような色をしています。これは「赤酢」を使っているから。熟成と醸造期間が長く、酸味がまろやかで香りのよい「赤酢」を使うので、マイルドな味わいと旨味があります。

分厚い卵焼き80円



御芋屋 きいろと紫

お芋の美味しさを
最大限に生かした本格スイーツ！

「コトブキツカサ」の左隣の芋スイーツ専門店「御芋屋 きいろと紫」もお忘れなく。土壌からこだわって栽培されたさつまいもを使用した本格スイーツです。糖度の高いさつまいもをじっくり焼き、一度冷やしてからうま味を凝縮させた焼き芋。外はカリッと中はトロッと柔らかい「とろける大学芋」(390円)。お芋プリン(420円)やお芋ティラミス(490円)など新商品もぞくぞく登場！



■ DATA

【住 所】周南市銀座 2-10-1
【営 業】16時~23時(L.O. 22時)
【定休日】不定休
【TEL】0834-34-1011



※「コトブキツカサ」と「きいろと紫」は
㈱グランデヴァレの経営です。