



10月24日(金)から

週末は 解体ショー



メキシコ産 生本まぐら5カン

銚子丸こだわりの高品質
生本まぐろを驚愕の価格でご提供。

950円(税別)

入荷状況により開催できない場合があります。
ご了承くださいませ。



《銚子丸オリジナル》
※鮭漁の短い期間だけ！
※北海道や三陸から生で直送！
※成熟した卵の旨みがねっとり濃厚！
※皮が固くなる前の「今」だけ！
※職人の手仕込み出来たて！

大好評！

《お客様の声》
「いくら苦手だったけど
これはおいしい！」
「初めての味と
食感にびっくり！感動！」

究極の
たまご
かけごはん
300円(税別)



かにスープ 300円(税別)
かにの旨みをたまごあんできっちり閉じこめました。



おすすめの逸品を大切な方に…。
店内でもお持ち帰りでもお楽しみいただけます。

番屋ちらし 1,150円(税別)

★天候等の条件により、ネタの種類が変更になる場合がございます。★写真はイメージです。実際のものとは多少異なります。★その日の入荷によって品切れになる場合がございます。その節はご了承ください。

すし 銚子丸
直法 銚子港

銚子丸は地方創生を応援します！
香川県・一般財団法人かがわ県産品振興機構協賛

香川フエスア

うどん県
それだけ
じやない
香川県

オリブハマチ

香川県はハマチの養殖発祥の地。
県魚ハマチに県木オリブの葉を混ぜた食事を与え、さっぱりとした味わいが魅力です



さぬき蛸

有名な明石の蛸と同じ海域で獲れた甘くて風味豊かな蛸。香川県は全国屈指の水揚げ量と消費量を誇る無類の蛸好き県でもあります



全国でも一部の海域でのみ漁獲が許されている希少なフグ。香川ではトラフグより旨いと言われ、旨味、甘味、コクのある味わいが人気です。

讃岐でんぶく



※神奈川県内の店舗ではご提供いたしておりません。



江戸前の枝5カン

950円(税別)

このセット商品のみ赤酢を使用したシャリで握ります。



11月1日すしの日記念 赤い情熱の3日間

11/1(土)から11/3(月・祝)の

3日間限定セット!!

江戸の文化を味わう 銚子丸は長期熟成の赤酢で握ります。
～江戸前すしの日特別企画～

江戸っ子を虜にした酢 江戸前すしに赤酢あり

現在、すし酢として一般的なのは米から作られる米酢ですが、もともと江戸の握りすしに使われていたのは「赤酢」。これは酒粕から作られる粕酢で、日本独特のお酢です。いまでは稀少になった赤酢(粕酢)。もっとも大事なものは、「時間」をたっぷりかけることです。厳選した酒粕は丸3年寝かせ、その間に、酒粕のタンパク質はさまざまなアミノ酸に変わり、でんぶんは糖分や有機酸などに分解されていきます。ゆっくりとした時間が、豊潤なうまみ成分を育み、深いあめ色をつくりだします。



インターネット特別割引券ご利用アンケート

アンケートにお答えいただくと、平成26年12月15日まで有効のインターネット特別割引券(150円)にアクセスできます。詳しくはホームページをご覧ください。 <http://www.choushimaru.co.jp> 銚子丸 検索

配達ならびにお席のご予約は承っておりません。ご了承くださいませ。

お持ち帰りのご予約・ご注文は各店舗まで

店舗営業時間(通常) AM11:00～PM10:00
ラストオーダーは閉店の15分前。

全84店舗 (10月24日現在)

千葉地区33店舗

東京地区29店舗

埼玉地区16店舗

神奈川地区6店舗

ホームページもご覧ください。
<http://www.choushimaru.co.jp>