

## お客様に受け入れられる

## 店であり続けたい

(有)東すし 代表取締役社長  
大川市料飲組合長

山浦 巖さん

大川市で最も歴史のある飲食店はどこだろうか。「大川市誌」によれば、「二つ屋」とい



う店。中華うどんを提供していたという。今の「東すし」の前身である。江戸時代からあったかどうか、記載はないが、少なくとも明治時代には若津で営業していた。

山浦さんは、「子供の頃は、旅館を営み、アイスクリーム、氷、ラムネ、たばこなども販売していましたね。そして軌道が店の裏までできていて、とても賑わっていました。」といわれる。昭和三十五年十月、現在の東町に移転してきた。そして、地名をとって店名も「東すし」に変わる。

東すしの特色は、メニュー

が豊富で、どれもリーズナブルなこと。料理のボリュームもある。お寿司、和食がメインであるが、そばや中華もある。A3版のメニュー表は、実に十ページもある。

その中で、蒸し寿司は、看板メニュー。蒸したちらし寿司のようなイメージである。

取材に訪れた日、たまたま寒かったが、その日、注文が非常に多かったのが蒸し寿司。ちらし寿司は人肌より温度が下がるが、蒸し寿司は蒸籠でふかふか蒸してあり、体が温まる。遠目で見るとウナギの蒸籠蒸しのような。穴子、エビ、



