

岩内 寿司マツプ



TAKEFREE

を自由にお持ちください

表紙の絵：岩内高校3年 本田凜さん

作成者：岩内町地域おこし協力隊 本間景子

岩内の歴史は海産物の歴史

室町の時代には、既に大掛かりな漁業が行われていたと言われる岩内。

江戸の末期から明治にかけては、全国有数の「ニシンの町」として栄えます。

さらに、昭和の時代には、

全国一の「スケソウダラ・

タラコの町」として、

まさに栄華を極めます。



その後、漁獲量は下火となりますが、

海産物の加工技術は綿々と

受け継がれ磨かれてきました。

そして、岩内は

令和の現代に至るまで

海産に関わる「技の町」として

名を馳せてきたのです。



受け継いできた、そして

これからも受け継いでいく

伝統の味を、

お楽しみいただけましたら

幸いです。

目次

☆掲載内容は、2023年3月末時点のものです☆

① あづま鮎

併設しているラーメンや居酒屋メニューも店内で食べれます♪
老舗の名店！ 小上がり、カウンターあり☆ ランチメニューあり☆



② すしまん

地元産の卵を使用したカツ丼も評判高いです！
地元産にこだわる名店！ 椅子席、小上がり、カウンターあり☆



③ 清寿司支店

前浜でとれた旬の魚を、お寿司や海鮮丼、巻物、一品料理で
味わえる、道の駅のすぐ目の前の名店！
椅子席、カウンターあり☆



④ 清寿司本店

あわびやいくらが贅沢に盛り付けられたどんぶりもおすすめ！
お好みのネタでオリジナルどんぶりも作れます。
岩内バスターミナル近くの名店！ 小上がり、カウンターあり☆



⑤ 竹 鮎

前浜でとれた旬のネタを味わえる「おまかせ鮎(店内提供のみ)」も
おすすめです！ 和風モダンの落ち着いた雰囲気の名店！
小上がり、カウンターあり☆



⑥ てる寿司

地元の歴史に詳しい岩内を愛する大将が握るお寿司。
晩酌セット(要予約)もあります。常連客からも愛される名店！
小上がり、カウンターあり☆



⑦ 誠 寿司

ツーリング客や地元の方からも評判高い「海鮮ちらし」もおすすめ！
駅前通りの名店！
小上がり、カウンターあり☆ ランチメニューあり☆



① あづま鮎

町のお寿司屋で一番歴史があるお店

ご宴会もランチも！ 町内外から愛されるお店♪



珍しい種類のクラフトビールも
おいています 🍺🍺



あづま鮎セット

2, 400円 (税込)

※ 店内提供のみ

お得感を感じる
セットでした！

新鮮なあわびのお刺身（旬の時期は地元産）、
お寿司8カン、酢の物、お椀 付き



並鮎 1, 400円 (税込)



特上鮎 2, 600円 (税込)



テイクアウトや
出前もできます



お店の方から一言

お寿司や新鮮なお刺身の他、
併設のラーメン屋・居酒屋の
メニューも注文出来ます♪
フリーWi-Fiも完備して
います(^_^)

あづま釜飯

2, 400円 (税込)



あわびなど海鮮盛りだくさんの釜飯は、生米から炊いている。

エビ・カニ・あわび の釜飯もあります！

お釜のままテイクアウトも出来ます！ 出来たてをご自宅でもどうぞ♪

住 所 : 岩内町 万代3-6
電 話 : 0135-62-1744
営業時間 : 11時~14時 / 17時~24時
定 休 日 : 不定休
出 前 : 可 (円山地域も2,000円以上で可)
テイクアウト : 可
ランチ限定メニュー : 有



地図



Facebook

常連さんからの口コミ

日本酒の種類も豊富！
気取らずにふらっと入れる
お店です♪

(町内40代男性)

② すしまん

地産地消にこだわりがあるお店！

旬の魚はもちろん、卵から水産加工品まで、
地元産の美味しい物を美味しく食べさせるお店



鯖の押し寿司

1, 600円 (税込)

メニュー表にないメニュー♪

本州から仕入れたこだわりの
高級白板昆布を使用！
常連さんにも評判です

ほかにも、あなごのお寿司も
常連さんオススメ♪



怒涛にぎり 3, 300円 (税込)

特上にぎり 2, 700円 (税込)



お店の方から一言

お寿司もおすすめですが、お寿司以外の
一品料理もご用意しています♪



カツ丼 990円 (税込)



えび丼 990円 (税込)

住 所 : 岩内町 万代10-16
電 話 : 0135-62-1893
営業時間 : 11時30分~14時 / 17時~21時
定休日 : 火曜日
出 前 : 可 (要予約・円山地域も可)
テイクアウト : 可 **お寿司はテイクアウトも同額です。**
ランチ限定メニュー : 無 **容器代込み。**



地図

常連さんからの口コミ

ちょい裏通りの
名店ですね！
また行きたくなりました!!
(町内40代女性)

③ 清寿司支店

町内町外からファンが多い！
道の駅前にある名店！！



岩内町の名産！！
たらこのお寿司も

おまかせ鮓 3, 400円(税込)



磯の香が

口いっっぱいに！
いそ巻き(あわび巻き)

650円(税込)



ワインセラーもある
お寿司屋さん！！
日本酒の種類も
豊富でした。

旬のネタを堪能できます♪



柔らかい蛸、
プリプリのエビ、、
岩内町のお寿司って
美味しいなと
思いました！！

特上生ちらし

2, 750円(税込)



並鮓 1, 500円(税込)

お店の方から一言

アットホームなお店なので、
気軽に来てください♪



住 所 : 岩内町 万代18-7
電 話 : 0135-62-0982
営業時間 : 11時~21時30分
定休日 : 不定休
出 前 : 可(円山地域は要問合わせ)
テイクアウト : 可
ランチ限定メニュー : 無



地図



Facebook

常連さんからの口コミ

気軽な値段で美味しい
料理が楽しめる
コース料理(要予約)も
おすすめです！
(町内40代男性)

④ 清寿司本店

老舗の味！
岩内に来たら訪れて欲しい名店！



広々とした店内のお店
小上がりは、個室であずましい

特上鮭 2, 500円(税込)



ネタはとても新鮮で、
シャリも美味しい！

自家製のこだわり醤油でいただくお寿司は絶品！

ウニ・あわび丼 時価

三色丼 時価

並鮭 1, 500円(税込)



※ ウニは夏期限定！！

通年で食べられる
「あわび丼(時価)」も♪
町外の方からも評判です!!

お店の方から一言

夏期はウニのシーズンです。
ウニは岩内産が一番
美味しいですよ♪
その日に揚がった
岩内町の旬の幸を
お楽しみください。



寿司ケーキ

※ 画像はイメージ

予約制の

「寿司ケーキ」!!

岩内のひとは

お寿司が大好きで、お祝いのケーキも
お寿司!! という方も多い!?

常連さんからの口コミ

お米と合わせ酢の
ブレンドがマッチしてて
握りのサイズも食べやすい♪
40年以上通っています！
「しめさば」や「あなご」も
おすすめです。
(町内60代女性)

住 所 : 岩内町 万代14-15
電 話 : 0135-62-1498
営業時間 : 11時~14時 / 16時~22時 ※要問合せ
定休日 : 不定休
出 前 : 可(配達地域は要問合わせ)
テイクアウト : 可
ランチ限定メニュー : 無



地図



Facebook

⑤ 竹 鮓 ミシュランガイド北海道にも掲載された名店！



店内は、細部にまで
こだわりが溢れる素敵空間



新鮮なネタの旨みと
甘みで食欲が更に
進みます



うな重 4, 400円 (税込)



並鮓 1, 980円 (税込)



ウニ・あわび丼

4, 950円 (税込)

※ 6月～8月 限定
※ 価格は仕入れ値に
よって変動します

特上鮓

3, 300円 (税込)

お店の方から一言

「おまかせ12貫」には、
“その時期だけの食材”が
入ることも♪
店内提供限定です。

自家製シャーベットなど、
季節毎の旬の食材を使った
一品料理も絶品でした！！

※ 一品料理は、17時以降のみ

住 所 : 岩内町大浜58-15
電 話 : 0135-62-2484
営業時間 : 11時～14時30分 / 17時～21時30分
※ ラストオーダー 20時30分
定 休 日 : 水曜日 (祝日を除く)
出 前 : 可 (円山地域は出前不可)
テイクアウト : 可
ランチ限定メニュー : 無



地図



HP

常連さんからの口コミ

竹鮓のお寿司の
大ファンです！

毎年必ず、訪れています!!
(町外70代男性)

⑥ てる寿司

岩内町に店を出すことを目標に札幌で修行
岩内町を愛する亭主が握るお寿司！



亭主おすすめ

おまかせ寿司 2, 200円(税込)



北海道では珍しい!!?

ご希望があれば、江戸前寿司に
使われる「赤酢」を使用した
シャリでも握ってもらえます。

まろやかな酸味♪

ぜひお試しください!!

亭主のおすすめは、

「あなご」や「マグロ」だそう♪



ソーラン巻 1, 100円(税込)



晩酌セット

1, 500円(税込)

※ 前日までの予約が必要

この日の付け合わせは、
岩内の海洋深層水で煮た

「えび」や「あわび」に

「鯨」の煮物、お刺身♪

内容は日替わりです。



お店の方から一言

その日のおすすめを
提供したいので、
「おまかせ寿司」が
おすすめですよ♪

一つ一つ丁寧に握られた
お寿司!!

「岩内に来たら必ず立ち
寄ります!」とおっしゃる
町外在住のファンも♪

特上寿司 2, 420円(税込)



住 所 : 岩内町 万代29-12
電 話 : 0135-62-2198
営業時間 : 不定(お問合せください)
定休日 : 不定(お問合せください)
出 前 : 可(配達地域など、お問合せください)
テイクアウト : 可
ランチ限定メニュー : 無



地図

常連さんからの口コミ

長年通っているお店です。

ここに来るとほっとする!!

お兄ちゃん(亭主)との
掛け合いが出来るのが幸せ☆

しばらく休んでいると

おかえりなさい!

と言いたくなります。

(町内60代女性)

⑦ 誠寿司

札幌の名店で修業を積んだ亭主が握るお寿司は絶品！！



町民からも愛されるお店
入口の看板は町内の方々の
手作りで作成されました

大将のおすすめ!!

上寿司 2,400円(税込)



新鮮なネタに
合わせた、少し
柔らかめの
シャリが美味し
かった〜♡

毎日 大将が お店で
焼いている「卵焼き」も、
とても美味しかった〜♡



誠寿司のランチ 1,200円(税込)

※ まことスペシャル寿司 1,200円(税込)

も同じ内容です！



お店の方から一言

並でも特上でも、
寿司ネタが
変わるだけ♪
お寿司の美味しさに
変わりはありません!!

特製生ちらし 2,400円(税込)

観光客や、ライダーさんの間で
評判の生チラシ！

常連さんからの口コミ

駅前通りに面していて、
昼のランチタイムも人気です。
お手頃な価格で、岩内町の
お寿司が美味しく頂けます。
大将と奥さまも気軽に
話しかけてくれます。
(町内40代男性)

住 所 : 岩内町 万代10-9
電 話 : 0120-044-483
営業時間 : 11時~19時(変更あり)
※ 感染症対策のために短縮しています
定休日 : 不定休(変更あり)
出 前 : 可(要予約・円山地域も可)
テイクアウト : 可
ランチ限定メニュー : 無

駅前通り沿いの立地!!



地図

まだまだあるよ♪ ランチで海鮮丼やお寿司が食べられるお店！

天 富

町民から長年愛される「カツ丼」や「天丼」に、雑誌やメディアでも評判の「磯丼」が食べられるお店！！



磯丼

3,000円(税込)



天丼

900円(税込)

定食メニューや
お酒の種類も豊富♪

特製のタレをかけた
ふわふわの天ぷらが絶品！



地図

住 所 : 岩内町 万代5-1
電 話 : 0135-62-7727
営業時間 : 11時30分 ~ 14時
17時 ~ 21時
定休日 : 月曜日(祝日のときは火曜日)

海 鮮 屋

前浜で揚げたばかりの海の幸を、海鮮丼や煮付けで堪能♪
岩内の特産品のたらこを使用した「たらこ丼」が食べられるのは
ここだけ！！



甘エビ丼

2,000円(税込)



三色丼

(うに、いくら、たらこ)
2,700円(税込)



地図

住 所 : 岩内町 万代51-19(たら丸市場)
電 話 : 0135-63-2300
営業期間 : 5月GWごろ ~ 10月末ごろ
営業時間 : 7時 ~ 15時 **早朝営業!!**
定休日 : 第2・第4 木曜日
※ 7月・8月は定休なし

食事処 日本海

お得なセットメニューや地元の名産品を使用した一品メニュー
などもあります♪

丁寧に握られた
お寿司も絶品♪



日本海セット

1,705円(税込)

実は、天ぷら屋が始まりのお店
一度は食べて欲しい天丼!!



天丼

715円(税込)



自家製柔らか

角煮そば

900円(税込)

余市北島農場のもち麦豚を使った、
賞味期限20分の トロやわ角煮!!

住 所 : 岩内町 万代17-3
電 話 : 0135-62-1232
営業時間 : 11時 ~ 14時
17時 ~ 19時30分
定休日 : 水曜日



地図

岩内町に来たら美味しいお寿司や前浜でとれたばかりの旬の魚介類を食べて帰ってください♪
岩内のお寿司屋さんは、お酒の種類が豊富なお店、地域の歴史に詳しい亭主のお店など、それぞれ
魅力があります。また、寿司醤油、ガリやシャリ、しめさばの味付けなどもお店によって異なるので、
ぜひお寿司屋さん巡りがおすすめですよ♪

よって、全てのメニューを載せ切れではありません。。

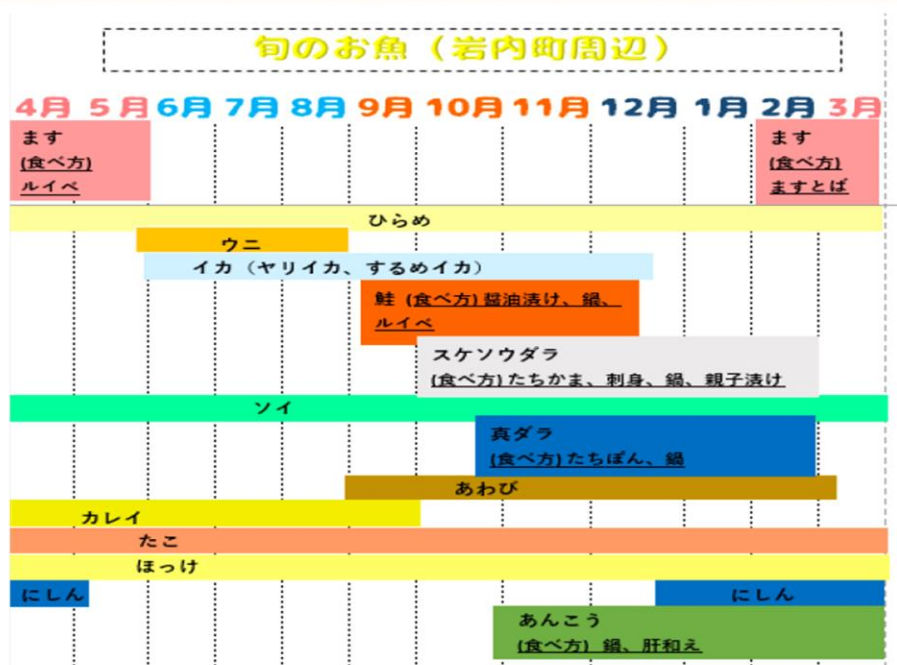
是非お店に訪れて、目と舌でお楽しみください♪

写真の横には個人的に感じた感想も載せてるので、
参考にして頂けると、嬉しいです (^ - ^)



○ どのお店も、事前のご予約をおすすめします!!

○ 掲載している情報は、2023年3月時点です!!

A large fishing boat, likely a squid boat, is docked at a concrete pier. The boat is heavily equipped with complex rigging, including numerous masts, pulleys, and ropes, designed for hauling large nets. A large green net is visible on the right side of the boat. The boat is painted white with blue accents and has yellow buoys along its side. The pier is made of concrete and has a dark asphalt road in the foreground. In the background, other smaller boats are visible in the harbor, and a distant shoreline with buildings can be seen under a clear blue sky with a few wispy clouds. The overall scene depicts a busy harbor during the squid fishing season.

イカが旬の時期の港の様子

イカ漁の時期は、16時ごろ港に行くと
出港する様子が見れる日もあります。

イカ漁の時期は、16時ごろ港に行くと
出港する様子が見れる日もあります。

円山展望台からみた「漁り火」

イカ釣り漁船が出る時期の夜景は、
漁り火も確認出来、一層綺麗です。

イカ釣り漁船が出る時期の夜景は、
漁り火も確認出来、一層綺麗です。

岩内町の新鮮で美味しいお寿司を絵で表現しました。
私の好きなネタはマグロです。
ぜひ、岩内町のお寿司を食べに来てください！



お問い合わせ：(お電話) 0135-67-7096 岩内町役場