

# さんま寿司 FAX注文シート

磯料理・民宿「和泉」 TEL:0558-22-4969 FAX:0558-22-9389

	価格	注文数	小計
さんま寿司(♂)1本	550円		円
さんま寿司(♂)2本入り	1,100円		円
さんま寿司(あぶり)1本	600円		円
さんま寿司(あぶり)2本入り	1,200円		円
さんま寿司(♂・あぶり)2本セット	1,150円		円
計			円

## ご注文者情報

〒:

住所:

お名前:

電話:

FAX:

希望着予定日:

月

日

時頃

備考:

ゆうパックもしくはクロネコヤマトの送料着払い便で発送致します。

ご注文の確認のため、折り返しご連絡致します。

ご入金を確認後、2~3日で発送致します。

大口のご注文、入り数など、詳しくはお電話にてお問い合わせ下さい。

●伊豆白浜郷土料理「さんま寿司」の由来

室町時代、うち続く凶作に心を痛めた白浜神社の神官が伊豆七島の神々に恵みを祈ったところ、程なく無数のさんまが浜に打ち寄せたと言う。

神官は米飯の上にさんまをのせ、人々に振る舞い、以来、秋の例大祭にはさんまの炊き込み飯を御馳走する習わしとなった。

この炊き込み飯が現在の「さんま寿司」に姿を変えたのは幕末の頃。

幕府の命で下田市河内にあった反射炉を博徒、伊豆の陶蔵が韭山に移送することになった。

大勢の人夫の食糧に苦慮した陶蔵はさんまの炊き込み飯にヒントを得てさんまむすびを考慮する。

数日経たさんまむすびは酸味を帯び、えもいわれぬ風味を醸したことから、

以後味付けは白酢を使うようになり、関西風の押し寿司風さんま寿司が生まれたという。

今でも白浜では秋のお祭りや御祝いの席には欠かせない料理となっている。

各家庭で代々引き継がれた味があり、それぞれに微妙に味が違うのも白浜のさんま寿司の

特徴である。

# さんま寿司

伊豆料理 郷土料理

元祖 白浜名物



磯料理・民宿「和泉」

静岡県下田市白浜 1840

TEL : 0558-22-4969

FAX : 0558-22-9389

<http://shirahama-izumi.info/>