④ 松葉寿司 家族 団体

氷見市 丸の内7-21
0766-72-0266

創業から60年以上。現在は2代目が板場に立ち、変わらぬ味を提供し続けている。寿司下駄にのせて運ばれてくる握りのネタは、厚みがあり食べ応え抜群。錦糸卵とイクラの下に10種類以上のネタが散りばめられた「上ちらし寿し」(2,000円)も人気だ。畳の小上がり席は居心地が良く、グループや家族連れなど利用しやすい。

席数:20席(カウンター席なし)
予算:¥1,600〜/人
時間:11時半〜13時半、17時〜20時半
定休:日曜日、その他不定休

詳しい情報はQRから

⑤ やうち 家族 団体

氷見市 比美町14-13
0766-74-0039

市街地を流れる湊川沿いに店を構える。昭和49年の創業当時から“入りやすいお寿司屋さん”を目指し、お品書きはネタごとに値段を明記。毎朝地元の魚屋から仕入れる新鮮な魚介は港町ならではの手頃さで、訪れる人に安心感とおいしさを届けている。おすすめは「上にぎり」(2,200円)と「やうち汁」(400円)。英語対応も可能。

席数:17席(内カウンター:9席)
予算:¥2,200〜/人
時間:12時〜14時、17時〜21時
定休:木曜日

詳しい情報はQRから

⑥ 川喜 家族 団体

氷見市 本町2-1
0766-74-5555

湊川近くで3代続く寿司割烹。氷見産を中心とした富山湾の魚介の持ち味を生かした寿司と料理が味わえる。寿司に添える醤油は、氷見イワシの煮干しで取った出汁をブレンドしてひと工夫。ヤリイカは獲れたて、ブリは一晩寝かせてと、素材のピークを見極めて寿司を握る。魚の焼き物などの一品料理にも京都の料亭仕込みの腕が光る。

席数:18席(内カウンター:4席)+2F大広間
予算:¥2,500〜/人
時間:11時半〜14時、17時〜21時
定休:月曜日

詳しい情報はQRから

⑦ 朝日 家族 団体

氷見市 朝日本町7-9
0766-72-4327

気さくな店主がカウンターに立ち、地元の魚と米で寿司を握る。寿司はおまかせで注文して1,500円〜2,000円程度。刺身や煮物などの料理も用意されており、「立山」「曙」といった富山を代表する地酒とともに味わえる。気の合う仲間と肩肘張らずリーズナブルに寿司を楽しめるとあって、地元客からの支持も厚い一軒。

席数:16席(内カウンター:6席)
予算:¥1,500〜/人
時間:16時半〜23時
定休:火曜日

詳しい情報はQRから

⑧ 橘寿司 家族 団体

氷見市 本町11-11
0766-74-4688

昭和52年の創業以来、JR氷見駅近くに暖簾を掲げる。カウンター前のネタケースには富山湾で獲れた鮮魚がずらり。甘味と酸味のバランスがとれたシャリが、ネタの良さをさらに引き立てる。富山の珍味「黒作り」や自家製の「海老味噌」など、日本酒に合うつまみも充実。飲んだ後のメに握りを頼み、カウンター寿司の醍醐味を堪能したい。

席数:21席(内カウンター:9席)
予算:¥5,000〜/人
時間:17時〜23時(昼は予約のみ)
定休:不定休

詳しい情報はQRから

⑨ 亀寿し 家族 団体

氷見市 本町5-26
0766-74-3310

氷見漁港に水揚げされた旬の魚を、寿司や一品料理で楽しめるお店。魚種や価格はその日の仕入れによって異なるため、あえてメニューは設けていないが、良心的な価格なのでかしこまる必要はない。大将に「おまかせで」と注文した上で、好みや予算があれば気軽に相談してみて。昼〜夕方の利用、家族・団体で利用の場合は予約が確実。

席数:22席(内カウンター12席)
予算:¥2,000〜/人
時間:11時半〜21時
定休:水曜日

詳しい情報はQRから

“天然のいけす”と、
呼ばれる 富山湾。

氷見漁港では、漁場が近いことから、全国でもトップクラスの新鮮な状態で1年を通じて多種多様な魚が水揚げされます。
その新鮮で旬な魚で握られる「氷見のKITOKITO寿司」。
この新鮮(KITOKITO)で、美味しすぎる魚で握られた氷見の寿司を食べることができる寿司MAP。ぜひ寿司店を訪ねて、その魅力とKITOKITOを体験ください!

発行:The News Lens Japan ／ 協力:鮨商生活衛生同業組合氷見支部、氷見商工会議所、氷見市観光協会

KITO KITO寿司を、食べるまで!

その一 見つける
この寿司マップから行きたい寿司店舗を見つけよう!

その二 寿司屋に直行!!
氷見駅からタクシーなら、ほとんどの寿司店にすぐ到着!

その三 暖簾をくぐる
入店時 お店の中に向かって押し広げていくような感じでくぐる。
退店時 店内から外に向かって暖簾を押し広げずに、両手で外から店内側に向かい引き寄せて開くような形でくぐる。

その四 席に座る
1名や少数の場合は、空いているカウンターに座る

その五 オーダーする
店主やお店の方と会話しながら、自身の好みや予算感等を伝える

その六 いただきます!
KITOKITOで美味しすぎる寿司が目の前にならぶ

❶ 参志郎 家族 団体

席数:16席（内カウンター:6席）
予算:¥3,500～/人
時間:17時～深夜0時
定休:水曜日、その他不定休

氷見市 阿尾165-2
0766-74-6120

市街地から少し離れたのどかな場所に佇む寿司屋。店内はレストランや居酒屋を思わせる大衆的な雰囲気。地元客が9割を占め、なかには親子4世代で通う常連さんも。地魚を中心とした寿司の盛り合わせは2,000円程度。魚種によっては寝かせることで旨味を引き出している。刺身、酢の物、焼き物などもリクエストに応じて用意可能。

詳しい情報はQRから

❷ きよ水 家族 団体

席数:42席（内カウンター:7席）
予算:¥4,400～/人
時間:11時半～14時、17時～21時
定休:水曜日、第一木曜日

氷見市 中央町8-22
0766-72-2511

お店は氷見漁港の目の前。店主自らが毎朝市場に出向き、仕入れた魚をすぐに捌いて仕込む。ランチで行けば、ほんの数時間前に海にいた魚を食べられる。確かな目利きで選んだ魚で握る寿司はもっちりとした歯応え。優しい味わいの酢飯との相性も抜群だ。おすすめは「上にぎり」（2,100円）。「寿司会席」（4,400円～）も人気。

詳しい情報はQRから

❸ 菅隆 家族 団体

席数:23席（カウンター席なし）
予算:¥6,600～/人
時間:12時～14時、17時半～21時半
定休:木曜日、その他不定休

氷見市 丸の内7-19
0766-72-0394

コースを主体とした和食と寿司のお店。寿司を含む7品で構成されたコース（6,600円～）は前日までの要予約。一品一品から季節を感じられ、関西の和食店で修行を積んだ2代目の丁寧な仕事ぶりもうかがえる。店内は全席個室となっており、誕生日や記念日などのお祝いシーンにも最適。大切な人と気兼ねない時間を過ごしたい。

詳しい情報はQRから

家族 お子様を含むファミリーでの受け入れが可能なお店

団体 団体のお客様の受け入れが可能なお店

観光スポット 氷見漁港場外市場 ひみ番屋街

富山県氷見市北大町25-5（〒935-0004）
氷見ICから自動車で約8分 駐車場:230台（バス10台）

営業時間 鮮魚・物販施設 08:30-18:00 | 飲食施設 11:00-18:00
フードコート 08:30-18:00 | 回転寿司 10:00-20:00