



お客様アンケートで90%以上がおいしいと
答えた逸品!!

なんと!

お客様の声 その1 小倉南区在住 S様



平四郎といえば、いわゆる回転寿司店のイメージを覆す“激ウマ寿司”を提供する人気店。そんな平四郎から「ご飯のお供」が出たらしい。しかも3種類。なんでもガチの寿司職人がチョイスする本気の「ご飯のお供」ということで、これは期待せざるを得ません。ってことで、3種類すべてゲットして食べてみると…。サーモンといえば寿司ネタ人気ナンバー1の実力者。どうやら国産にこだわった生サーモンを厚切りにカットして、厳選した大粒の明太子で和えているらしく、独自の製法でうまみを最大限に引き出した至極の一品とのことです。まずは「昆布味」、「ご飯のお供として朝星晩を問わずいつでも登板できそうなあっさり味。つづいて「柚子味」。ただよう香りが上品、フタを開けた瞬間に「あ、これは美味しいやつ」と確信する香り。もちろん味も高級感があつて最高。そして「ごま味」はというと、ごまの風味がほどよく後を引いて相性は抜群。美味しいわけがありません。寿司職人による「ご飯のお供」は間違いなく高クオリティ、見事でした。今後は自分用というよりは、特別なタイミングで友人や家族に「贈り物」としてガンガン活躍するでしょう。北九州土産の新定番にもなり得そうですね。さすが平四郎って感じでした。

お客様の声 その2 小倉南区在住 Y様



平四郎の3種のサーモン明太を頂きました。お寿司やさんならではの新鮮なサーモンと明太子がびっしり詰まっていて、見た目も鮮やかでとても美味しそうでした。どうやって食べようかなと悩みましたが、昆布味と柚子味は、シンプルにあつあつご飯の上にそのまま乗せて食べることにしました。大きくなされた生のサーモンは新鮮で弾力があり、脂が程よくのっているので本当に美味しい。少し辛めの明太子とのバランスがいいので、ご飯がとても進みます。ごま味もこのまま…と思いましたが、こちらはほぐし身になっていたのでちょっと食べ方を変えてみて、市販のお茶漬けの素の上に追い鮭として頂きました。お茶漬けとの相性が抜群に良くて、鮭とごま油の旨味が染み込んだ高級なお茶漬けのようで食べていきますご贅沢な気持ちになれました。他にもちらし寿司に入れたり、また、お酒のおつまみとしても最適だと思います。私のような子育て中のママにはあと一品を用意するのがとても大変なので、こういったご飯のお供はとても嬉しい存在です。また大人向けの味ですが、老若男女に好まれる逸品なので、贈り物で頂けると大変喜ばれるだろうなと思いました。お寿司やさんこだわりのサーモン明太、ぜひ周りにもおすすめしたいです。

WEB注文なら便利でお得!
10% OFF



※お持ち帰りの際は高温多湿の保管は避け、できるだけ早くお召し上がりください。

ご注文までの流れ

WEBのご注文は会員登録が必要

