

食べてみました SUSHI @ ベルギー

“Sushi”といえば、昔から日本を代表する日本食ですが、健康ブームを追い風に近年はまれに見る人気食となっています。もちろんベルギーでも例外ではありません。日本食レストランで日本人の作るお寿司がおいしいのはもちろんですが、果たして現地のお店の寿司の評価は？ 中でも自宅で食べられる” SUSHI”を試してみました。

SUSHI SHOP

1998年設立のフランス生まれの寿司専門店です、ここ数年一気に店舗数を増やしている店。テイクアウトの他、配達（指定エリアのみ）もしてくれる。注文はネットで出来るため、言葉が不安な人でもオッケー。注文後確認メールが届く。配達所要時間は約45分ほどですが、遅くなる場合には電話をくれる親切さ。

ランチでは味噌汁かサラダを選べるが、味噌汁には七味入り、が以外とこれがマッチして美味しい。箱詰めの状態が届くが、定期的に変わるコラボレーション箱メニューは、外国人の持ち寄りパーティーや差し入れにも喜ばれそうなおしゃれさです。醤油は普通の物とみたらしのような甘めから選択。

肝心の寿司は、大多数の巻物にクリームチーズが使われていて、好みが分かれるところ。握りは十分合格点。が、外国らしい意外な寿司に挑戦するかはあなた次第。話のタネや外国人とのホームパーティーには良さそうな店です。

www.sushishop.be



Delhaize

2013年4月にWaterlooのDelhaize内に最初の、そして今夏HankerのDelhaize内にオープンした寿司コーナー。こちらもカルフルと同じく、店頭で寿司を作りスタンドで販売する形式。刺身、握りはマグロとサーモンのみ。酢飯は若干酢がきつ目で、固めのご飯。ある時は芯が残ったお米だったというハプニングも。魚は新鮮だが、トビコの色が妙にカラフルなのが気になる所。ほぼ全てにアボガド入りというのが好みに分かれるかも。シンプルなカリフォルニアロールは文句無し。が、実は一番美味しかったのは焼き鳥だったりもする。井もあるので男性には良いかも。ただ値段は全体的にかなり高めでリピートは少し悩むところ。冷蔵総菜コーナーの商品とは全く別ものなのでご注意ください。



DAILY SUSHI

スーパーCarrefour内の一角に登場したDaily Sushiの寿司コーナー。寿司のファーストフードとも言うべき店。実際に店頭で作られるので、安心感があり回転率もいい。刺身はマグロとサーモンのみだが、握りセットはマグロ、サーモン、玉子、エビ、白身、たこ、青魚、いくらと十分満足のいく内容。店舗によっては少し魚の生臭さがある場合も。酢飯ははかなりしっかり目に握ってあり、酢も柔らかめ。巻き物はカリフォルニアロールをベースにフライドオニオンやトビコがまぶされ、組み合わせが美味しい。ただ手巻きがライスペーパーにレタスというのは海苔に変えて欲しいかも。手軽さとお値段を考えると十分リピートの価値有り。その他、日本のビールやラムネ、寿司キットなども販売している。現在14店舗にて展開中。



Coté Sushi

「これは日本の寿司ではない」と最初に念を押されました。寿司の師匠は有名なNOBU MATSUHISA。和食テイストを初めアルゼンチン、ペルー、アラスカの味を取り入れた寿司は、世界中の口を魅了する。火の通ったマグロやフライド・オニオンで巻いた寿司など新しい味の追求が面白い。作り方を見てみたいアボガド巻きや寿司のフライも試すに値する。

酢飯は酸っぱめだが具が甘めなので、こちらの人には合いそうな味。味噌汁は、一般的な日本の味。寿司のほかにはちらし、どんぶり、焼き鳥、サラダと品数は豊富。普通のしょう油以外に甘いしょう油、甘辛いしょう油、ゆず入りしょう油がある。セットメニューには、味噌汁、サラダがそれぞれ3人分ついている。電話、ネットで注文し、配達してもらえる。配達料2ユーロ。

www.cotesushi.be



ちいसानなお店に 大きな真心...

DVD、お惣菜、生鮮、パン、etc...

はるちゃん
HARU CHAN

プラスケイム近く
月～金 10h～18h
土 10h～19h
日曜 祝祭日休み

JAPANESE SUPERMARKET

17 RUE DES BEGONIAS 1170 BRUSSELS-TEL & FAX: 02.660.0666

誠実、感謝、笑顔のお店.

DVD、お惣菜、生鮮、パン、etc...

けんちゃん
KEN CHAN

大～金 10h～18h
土 10h～19h
日、月曜 祝祭日休み

JAPANESE SUPERMARKET

120 RUE KELLE 1150 BRUSSELS-TEL & FAX: 02.771.7224