



FUKUOKA SHIME BRAND

# しめたもん寿司ケーキ 立坑巻寿司・やぐら寿司

Shimetamon Sushicake・Tatekoumakisushi・Yagurasushi

創作寿司工房 竜宮城

職人のこだわりと想いがつまった  
世界でたった一つのお寿司がここ竜宮城にはあります。



やぐら寿司

立坑巻寿司

しめたもん寿司ケーキ

見て、食べて心を込めた「感動と幸せのお寿司」を全国へ。

福岡空港よりほど近い、志免町の閑静な街並みの一角に、煌びやかで独創的なお寿司を次々と生み出していく活気溢れる寿司屋がある。「創作寿司工房 竜宮城」創業35年、新鮮で活きのいい本物を提供し続けてきたしめ寿司が自信を持って展開する全国初の「寿司ケーキ」通信販売店だ。

竜宮城で生み出されるお寿司は常に斬新で独創的なものだ。寿司をデコレーションケーキに見立てた「寿司デコケーキ」、シャリを和牛やタケノコ、イカで包み込んだ「オリジナル巻き寿司」など既存のお寿司屋さんの枠にとられないセンスとこだわりが光る。

志免ブランドとして認定された「しめたもん寿司ケーキ・立坑巻寿司・やぐら寿司」にも、寿司職人としてのこだわりときらめくセンス、そして感動の味が詰まっている。「しめたもん寿司ケーキ」は、町のシンボルである立坑槽、ボタ山など情熱溢れる志免を寿司デコレーションで再現。10種類以上のたっぷりな魚介類と美味しくヘルシーな七穀米、そして味にアクセントを加えるさばそぼろ。お祝い事に素敵なプレゼントとして食卓を飾る。「立坑巻寿司」は立坑槽を職人が手焼きした厚焼き玉子で再現。七穀米、彩り豊かな野菜が詰まった巻き寿司と厚焼き玉子を一緒に食べることで、味の広がりとおボリュームをもたせた逸品である。漆黒のシャリが目をはひく「やぐら寿司」は、シャリに黒ごまと竹炭を加えたユニークな巻き寿司。味わいのある具材とともに巻くことでしっかりとしたボリュームと濃厚な味わいを実現させた。

志免に根付いて35年、志免ブランドには長年寿司職人として培った技術とこだわり、そして感動の味を全国に届けたいという想いが詰まっている。

FUKUOKA SHIME BRAND

# Sousaki Sushai

FUKUOKA SHIME BRAND

魚への情熱とお客様の笑顔ひとすじに、  
幸せと感動の味を  
全国へお届けしたいですね。



料理長

佐々木 竜二



▲ 10種以上の豪華な魚介たっぷり。七穀米、さばそぼろも入ったしめたもん寿司ケーキ。



▲ 黒ごまと竹炭を加えたやぐら寿し。ボリューム満点で濃厚な味わい。

創業35年のしめ寿しで、魚への情熱とお客様の笑顔ひとすじに、新鮮で美味しいこだわりのお寿司を提供して参りました。真心を込めたお寿司で足を運んでいただくお客様より「幸せ」や「感動」の声を頂戴する。料理人として一番嬉しいことですね。そんな幸せがいっぱい詰まった味を全国どこにいても新鮮なまま味わっていただきたい。そんな想いを込めて、「創作寿司工房 竜宮城」はできました。そして、より感動する味、お客様の笑顔、満足を求めて寿司デコケーキに代表される竜宮城にしかないオリジナルのお寿司にたどり着きました。ここでは、伽話浦島太郎に出てくる竜宮城のように夢いっぱいの世界でたった二つのお寿司を提供しています。

通信販売を行っていく上で、出来たままの新鮮さを保つことは必要不可欠でした。通常の酢飯を使うと固くなりすぎてしまうため、冷蔵しても固くならないよう酢飯に工夫が必要でした。多くの時間がかりましたが、改良に改良を重ねようやく、出来たままの新鮮さを保つオリジナルの酢飯が完成しました。魚ももちろん、長浜市場に毎朝出向き、地元玄界の魚介や全国からの旬の食材を新鮮なまま使っていますので鮮度抜群です。志免ブランドの「しめたもん寿司ケーキ」立坑巻寿しや「やぐら寿し」はそんな幸せと感動の味をお届けする竜宮城のこだわりと志免で生まれ育った料理人としてのこだわり、想いが詰まっています。



▲ ヘルシーな七穀米と彩り豊かな野菜が入った立坑巻寿し

## しめたもん寿司ケーキ

希望小売価格 1ホール 3,930円

内容量 / 1ホール (4~5人前)  
賞味期限 / 冷蔵で2日  
原材料 / 七穀米寿司めし(大豆、押麦(大麦)、ごま、玄米、キアス、黒米、きび)、サーモン、さばそぼろ、自家製玉子焼、マクロ、イカ、ウニ、イクラ、トビコ、ズワイガニ、きゅうり、酒、醤油、みりん、酢、砂糖、トレハロース、塩、海苔、セルフィーユ(別途ワサビ)  
付属品 / 醤油、かつお  
アレルギー表示 / 商品本体に小麦・大豆・卵・カニを含む。



## 立坑巻寿し

希望小売価格 1箱 1,500円

内容量 / 1箱 10個入  
賞味期限 / 冷蔵で2日  
原材料 / 七穀米寿司めし(白米、大豆、押麦(大麦)、ごま、玄米、キアス、黒米、きび)、自家製玉子焼、お新香、タケノコ、山ごぼう、きゅうり、おぼろ(魚肉、砂糖、醸造調味料、着色料赤)、干びょう、しいたけ、高野豆腐、油あげ、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、トレハロース、海苔、塩  
付属品 / 醤油、かつお  
アレルギー表示 / 商品本体に小麦・大豆・卵を含む。



## やぐら寿し

希望小売価格 8個入 1,200円  
4個入 650円

内容量 / 1箱 8個入・4個入  
賞味期限 / 冷蔵で2日  
原材料 / 寿司めし、自家製玉子焼、エビ、タケノコ、山ごぼう、きゅうり、おぼろ(魚肉、砂糖、醸造調味料、着色料赤)、干びょう、しいたけ、高野豆腐、油あげ、黒ごま、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、カラメル、トレハロース、海苔、塩、竹炭  
付属品 / 醤油、かつお  
アレルギー表示 / 商品本体に小麦・大豆・卵・エビを含む。



### 店舗情報



創作寿司工房 竜宮城

TEL.092-935-6670

福岡県糟屋郡志免町志免2-13-4

「幸せと感動の味」を全国にお届けする寿司工房。全国初の「寿司ケーキ」通信販売店。心が通い合う商品の販売を行っています。

FUKUOKA SHIME BRAND