江戸前寿司店
Edomae sushi shop

Since 1808

Miyako-Zushi Honten



四代目加護博章のにぎり Sushi made by the 4th-generation, Hiroaki Kato

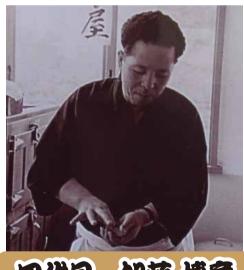
江戸前の鮨を守り続けて210年。江戸から受け継がれた本物の味を、変わることなく伝えてきました。ネタの大きさや仕込みに手間をかけた伝統的な江戸前鮨のスタイルは、「変えてはならないもの」として永く後世に伝えていきたいと願い、日々修行を重ねています。親しみやすい価格と行き届いた心配りで、皆さまのお越しを心からお待ち申し上げます。

We have kept up the Edomae Sushi for 210 years.

The authentic taste has been up holded from the Edo era.

We are brnshig up the skills to keep as "the long unchangeable things" the Edomae Sushi style.

Please come and enjoy.



四代目 加藤 博章

4th Generation Hiroaki Kato

事業浴PRポイント

江戸前鮨の歴史は古く、江戸時代幕末(1808年)、江戸本所(墨田区)にて、加藤赤助が自宅の軒先に武士の 副業として始めた立ち食いの屋台が、美家古鮨本店の始まりです。その後屋台から店舗を構え、1866年2代目加 藤平蔵が浅草で開店、大きな震災を乗り越えながら、多くの弟子に技術を身につけさせ、加藤博章が「江戸前鮨 の神様」と呼ばれ、江戸前鮨を広めていきました。立ち食い店は現在も浅草橋駅にあり、粋な味を伝えています。

Edomae Sushi has a long history, in the Edo era Bakumatsu (1808) at Edo (Sumida City) Akasuke Kato started a Food stand next to his house as a side job being a Samurai and that was, the beginning of Miyako Sushi Honten. Then after changing from the stand to a restaurant Heizou Kato, (2th-generation) moved in 1866 to Asakusa Taito have been spreaded throughout the town. Hiroaki Kato, know as "The god of Edomae Sushi". After a large earthquake and training many disciples, Edomae Sushi spread throughout the town. A Sushi stand still exists in Asakusabashi Station provides you with reasonable priced Food stand casual restaurant and high-quality stylish taste of high class formal restaurant in Miyako Sushi Honten.(7th-generation Yuko Kato)

美家古鮨由店

〒111-0052 台東区柳橋1-10-12

営業時間:11時30分~14時/17時~21時(ラストオーダー)

定休日:日祝日・お盆期間・年末年始

☎03-3851-7494 URL: http://www.facebook.com/miyakozushi/

- ①JR総武線浅草橋駅東口徒歩3分
- ②都営浅草線浅草橋駅連絡口徒歩3分

Miyako-Zushi Honten

〒111-0052 1-10-12, Yanagibashi, Taito City Hours: 11:30-14:00 ∕ 17:00-21:00 (Last order)

Holiday: Sun, National holidays, O-Bon period, New year holidays 203-3851-7494 URL: http://www.facebook.com/miyakozushi/

[access]

- ① 3mins walk from JR Sobu Line, Asakusabashi Station, East Exit
- 2 3mins walk from Toei Asakusa Line, Asakusabashi Station, Connection Exit

