松研

おしながき

最高品質の「活」、松研のこだわり。

昭和四十六年三重県にて、水産卸売業として創業したのが、松研の始まりです。昭和五十年より、東近江市に小さな和食専門店を開店いたしました。今では、県内に三店舗と仕出し専門店を運営しております。

新鮮な魚介を滋賀県の皆様に味わっていただきたいという想いから漁港より直送された活きたままの魚介を調理し、食べていただく事にこだわっております。他にも旬の食材も豊富に取り揃えております。

改まった慶弔ごとのお席、宴会、食事会、ご予算、ご用途に応じた会席コースなどのお料理、大小の個室もご用意できます。

松研のお料理を心ゆくまでご堪能ください。

極上の刺身

一年を通してその味が確かな、こだわりのみやび鯛。弾力があり、あっさりと旨味の詰まったみやび鯛は年配の客様からお子様まで満足いただけます。

クセがない身質で色々な料理に適し、青魚の中でも栄養が豊富なアジ。旨味のバランスが取れた最高のアジをお刺身で存分に味わっていただけます。

不動の人気！海のダイヤモンドと言われる鮪。松研の鮪はうっすらと脂がのったしっとりとした食感で、濃厚な味わいです。鮪好きにこそ食べてほしい一品です。

お刺身のネタとしても大人気のサーモン。あっさりと食べやすく、とろける食感と甘みが人気の理由。厚めに切ることでより深い味わいが楽しめます。

素材はこだわりの「塩」と「いくら」のみ。甘くコクのある最高の仕上がり。「いくらの本当の味はこれ！」と自信をもっておすすめします。

好きなお刺身ランキングの上位のはまちを、与える餌からこだわり育てたプレミアムはまち。天然より美味しい、サラリとした脂が美味しい最高のはまちです。

鮮度が命。旨さは究極。魚を食べるなら「松研」。
ひとつひとつの素材が引立て合う、
名物メニューの活〆のお刺身。
「浜で食べるより美味い！」
松研の本気メニューを一度はご賞味あれ。

活魚屋松研がおすすめする活物の刺身盛りです。

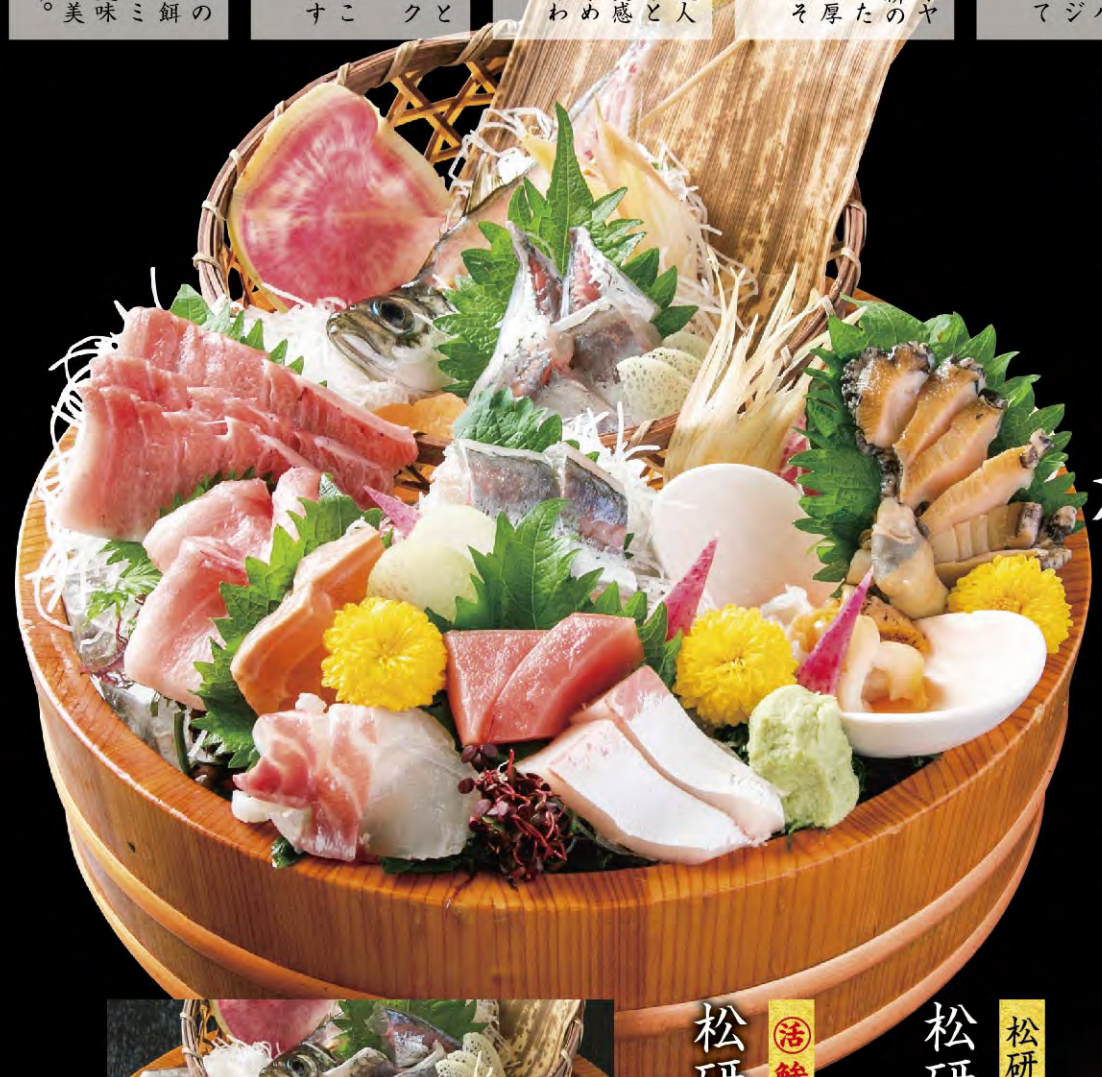
〝大人気〟名物 (活) 刺身盛り込み

松研盛に、(活)あわびと中トロ入り。

おすすめ

松研盛〝極〟

五、六七〇円+税



松研盛に、(活)あわび入り。

松研盛〈上〉

三、六九〇円+税

(活)鯵入り。

松研盛

一、八九〇円+税

活貝を素早くさばきます

活貝

貝好きにはたまらない!!

おすすめ

(活)貝づくし盛り

四、〇〇〇円+税

〝あわび・さざえ・赤貝〟が入った人気の盛り込みです。

あわび刺身（一個）一、八〇〇円+税
さざえ造り（一個）一、二〇〇円+税
赤貝造り（二個）一、二〇〇円+税

焼ならではの味わいが楽しめます

〝焼き〟活貝

おすすめ

あわび

各一、八〇〇円+税
・バター焼き
・醤油バター焼き

さざえ

各一、二〇〇円+税
・バター焼き
・醤油つぼ焼き

〝食べればわかる！〟活みやび鯛

しゃぶしゃぶ　一、三〇〇円＋税
うす造り　八八〇円＋税
にぎり（一貫）　二〇〇円＋税

おすすめ 刺身　八八〇円＋税

おすすめ みやび鯛かぶと塩焼　八二〇円＋税

おすすめ みやび鯛のあら煮　八二〇円＋税

旨味、甘み、そして美しい色合いの「みやび鯛」。

「みやび鯛は、臭みがない」「甘みが、他の鯛とまるで違う」といったお声を頂きます。
鯛は、食べたものがそのまま身になる生き物。ですので、何を食べさせるか、どれくらいの量を与えるか。養殖業者としての生命線ともいえます。
「みやび鯛」のエサは、既製品ではなく、飼料メーカーさんと、十数年の歳月をかけて共同開発した、完全オリジナルの飼料を、稚魚の時期から与えています。その成分は企業秘密になりますが、「みやび鯛」の旨味、甘み、そして色合いの美しさは、すべて、そのオリジナルのエサを与えているから。もちろんコストはかかりますが、年間を通して、「みやび鯛」の品質を安定させ、美味しく召し上がっていただくためです。手間とコストは惜しみません。

（仕入れ元　坂田水産ホームページより）

〝こだわり〟のプレミアムはまち

しゃぶしゃぶ　一、三〇〇円＋税
うす造り　八八〇円＋税
カマ塩焼き　八二〇円＋税
にぎり（一貫）　二〇〇円＋税

おすすめ 刺身　八八〇円＋税

天然物より美味しいプレミアムはまちを厚切りで。濃厚な味を存分に楽しめる一皿です。

〝特選〟刺身盛り合わせ

本日の厳選盛り合わせ　一人前　一、三九〇円＋税

〝おすすめ〟本まぐろ

中トロ　一、九八〇円＋税
赤身　一、三八〇円＋税

おすすめ 中トロと赤身の盛り合わせ　三、三六〇円＋税

海の黒ダイヤ「本マグロ」の特に食べやすい部位、中トロと赤味をご用意。鮪の旨味が口いっぱいに広がります。

〝おすすめ〟生うに

生うに刺身　二、九八〇円＋税

味に定評のある北海道産の生うにを直送。殻を剥きたての生うにを食べているようなとろける甘さです。

サーモン　一、一〇〇円＋税

紋甲イカ　一、一〇〇円＋税

活とらふぐ

関西の冬の食と言えば、ふぐ料理です。
今年も最高品質の活ふぐを産地にて確保いたしました。
とらふぐは活きたまま、港より
松研の店舗の水槽へ直接運び入れます。
「元気に泳ぐ活ふぐをご注文後、さばき、提供する」
これが松研スタイルです。
活魚の旨みを存分に味わって下さい。

11月～3月入荷

名物 松研巻

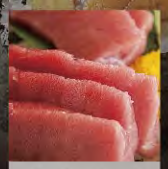
創業以来の変わらぬ美味しさ

名物 松研巻　一、四一〇円+税

巻き芯は甘め自家製玉子、自慢のタレで味付けたウナギ、みやび鯛、本まぐろ、イクラなどなど…。それが、口の中で何故か不思議にマッチして絶妙の美味しさに変わります。ここでしか味わえない〝松研巻〟を是非ご賞味ください。

創業以来のボリューム、バランス、全てのネタが混ざり合う、この美味しさ！

塩イクラ
ピンっと張りのある大粒卵と塩だけ。ごまかしのない本物の味。



本まぐろ
芳醇な旨味が濃縮した本まぐろ。脂がのった最高の味わいに。

厚焼き玉子
新鮮な生みたて卵を使った玉子の甘みは、巻物を際立たせます。

うなぎ
炭火で香ばしく焼き上げた、風味豊かな自慢のうなぎ。

みやび鯛
熊本の海で、じっくり育てたみやび鯛。旨味・甘味が強いのが特長。

海老
濃厚な甘さが特徴の蒸し海老は大人から子供まで大人気。

蛸
国産の上質なゆで蛸。柔らかな食感で噛むほどに旨みが広がります。

いか
身が厚く旨み甘みが強い紋甲いかを使用。美味しさのアクセントに。

シャリ
専用契約農家で独自栽培したこだわりの近江米を使用。

おすすめ 松研づくし

松研巻きと上寿司六貫の盛り込み

二、六九〇円+税

味自慢の松研巻と新鮮なネタをふんだんに使った上にぎりがお寿司好きに大人気！

ワンランク上の松研巻

おすすめ うにのせ松研巻

二、二五〇円+税

（持ち帰りの場合は中に巻き込みます）

松研巻を更に豪華に！風味豊かな「生うに」と一緒に食べれば最高に贅沢な一本になります。どこから頬張っても美味しい一本に仕上げました。

おすすめ 創作寿司

見た目も華やかで女性、お子様に大人気！

おすすめ 和風スパイシーロール

九二〇円+税

サクサクの衣とピリ辛ソースが人気のスパイシーロールを松研風にアレンジ。

おすすめ 炙りサーモンのアボカドロール

八八〇円+税

アボカド、炙りサーモン、いくらの組み合わせは見た目も鮮やか。

サラダ巻

七五〇円+税

あっさりと、ほどよい甘さが人気の定番商品。

鯖棒寿司　一、八八〇円+税

松研イチオシの鯖の旨みが最大限に引き出された逸品。

炙り鯖棒寿司　一、八八〇円+税

焼き目が香ばしく肉厚の身は食べ応え十分、味も大満足。

こだわりの逸品

地元産玉子を一本一本丁寧に巻き上げます。
焼きたてのあつあつをお召し上がりください。

ちすめ う巻き 一、〇〇〇円+税

あつあつ巻きたて
出し巻き
五八〇円+税

ちすめ チーズ入り
出汁巻き（あんかけ）
六八〇円+税

焼物

㊛ みやび鯛
かぶと塩焼
八二〇円+税

プレミアムはまち
カマ塩焼き
八二〇円+税

ちすめ しまホッケ塩焼
九八〇円+税

脂がのった肉厚のホッケです。

煮物

ちすめ 丁寧に仕上げた 金目鯛の煮付け
一、八八〇円+税

じっくり仕上げた
㊛ みやび鯛
のあら煮
八二〇円+税

ちすめ じっくり煮込んだ
豚の角煮（温玉入り）
六三〇円+税

やわらか温泉玉子との
絶妙なバランスを
お楽しみください。

かに

蟹とホタテの
海鮮グラタン
五〇〇円+税

蟹クリーム
コロッケ
四五〇円+税

ちすめ 蟹の海鮮グラタンと
クリームコロッケの盛り合わせ
一、四五〇円+税

※掲載写真はすべてイメージです。

しゃぶしゃぶ鍋

㊥あわびのしゃぶしゃぶ鍋　二、二〇〇円＋税

㊥プレミアムハマチ
しゃぶしゃぶ鍋
一、三〇〇円＋税

㊥みやび鯛の
しゃぶしゃぶ鍋
一、三〇〇円＋税

揚げ物

なすすめ ジャンボ海老フライ
一、七八〇円＋税

なすすめ ㊥鯵フライ
八八〇円＋税

なすすめ 鶏南蛮　七八〇円＋税

なすすめ 唐揚げ三種盛り
（手羽先四本・若鶏唐揚げ・タコ唐揚げ）
二、四八〇円＋税

タコの唐揚げ　八八〇円＋税
若鶏の唐揚げ　六八〇円＋税
ポテトフライ　三八〇円＋税

なすすめ 国産鶏の手羽先唐揚
（黒胡椒二本・甘辛二本のセット）
九二〇円＋税

※お好きな本数でもご注文できます。
一本二三〇円＋税

天ぷら

人気の五種盛り　八八〇円＋税

海老と野菜の天ぷら　七八〇円＋税

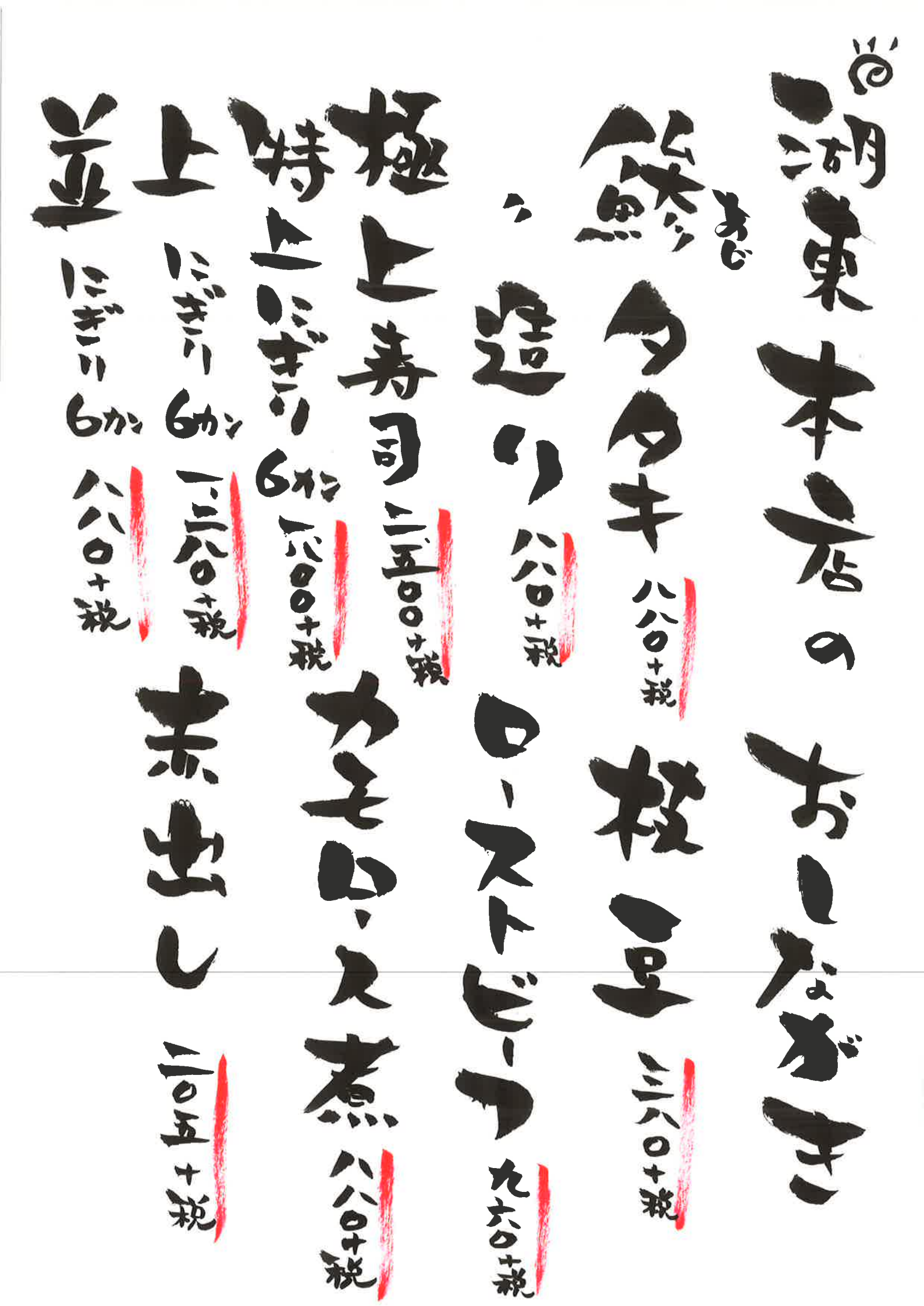
ヘルシー野菜天ぷら　六八〇円＋税

はまぐり

はまぐり
（白ワイン蒸し）
一、二〇〇円＋税

なすすめ はまぐり
（バター焼き）
一、二〇〇円＋税

なすすめ はまぐり（酒蒸し）
一、二〇〇円＋税


明治
二月
本店の
おしながき
焼鳥
タタキ 八八〇+税
枝豆 三八〇+税
造り 八八〇+税
ローストビーフ 九六〇+税
極上寿司 二五〇〇+税
特上にぎり 六カン 八〇〇+税
かそのえ煮 八八〇+税
上 にぎり 六カン 一二八〇+税
赤出し 二〇五+税
並 にぎり 六カン 八八〇+税