



「いつ来店されても変わらない味を楽しんでいただけるように、これからも受け継いでいきます」と力強く話してくれた三代目の廣瀬勝憲さん。

「鉄板焼定食」1700円。
豚肩ロースのほかにエビやカニ、野菜もたっぷりで、優しい味わいを熱々で楽しめる。



代々受け継がれてきた甘めのツメ(タレ)で味わう

生ちらし

くりやま さんかつ
(栗山駅・三勝)



「生ちらし」1500円。マグロやイカなどの新鮮なネタの上に、代々受け継がれてきたちょっと甘めのツメがかかる。ここぞで味わえない江戸前風の味わいだ。

駅まわり味めぐり

NO.
170

北の食探歩



「三勝」

夕張郡栗山町中央2丁目171
☎0123-72-1333
営業時間:11:00~20:00
定休日:不定休
JR栗山駅から徒歩約2分
駐車場あり

「基本の味は、変わらないことが大切。代々受け継いできたものです」と言い切る三代目の勝憲さん。自身も、初代や二代目と同じ小樽の割烹などで腕を磨いたという。初代の廣瀬勝助さんが地元栗山町に戻り、「寿司勝」を開業したのは昭和三十年代。その後、天ぶらやうなぎを出していた「天勝」と合わせて「三勝」になったのだという。「だから寿司、天ぶら、うなぎの三勝なんです。ただ二代目の名前も勝利で、偶然に三人とも名前に勝と言う字が付いているんです」と教えてくれたのは、勝憲さんと一緒に店を守る母で二代目夫人の京子さん。

「ツメをかける生ちらしは、初代の時から。ちょっと甘めの味を守っ

JR栗山駅から徒歩約二分にある「三勝」は、創業六十年以上。「栗山町でも一番古い店になっていますね」と話すのは、現在の三代目店主廣瀬勝憲さん。三代にわたり守り継がれた老舗の味は、今も地元の人たちに愛されている。

60年以上、いつも変わらぬ味でおいしさを提供

ています。酢飯の上にガリとノリをのせるのも、創業時のまま。他の店では味わえないと思います」と話す勝憲さんの言葉からは味を守る誇りと心意気を感じる。このツメをはじめ酢や醤油、天井のタレなどは、料理に合うようにそれぞれ手作りし、創業時から変わらない味を守っている。

また看板や箸袋に使われている店の名は、初代が書いたものをそのままいかしている。若い頃に代書屋として働いていたことをうかがわせる達筆さだ。

店はJR栗山駅から徒歩約二分。和の落ち着いた雰囲気の内、六十年以上にわたり大切に守り継がれてきた味を、一度堪能してほしい。



文／上杉規子 写真／本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2024年3月19日時点のものです。

RIDE & DINE

“Sankatsu”

Kuriyama-Cho, Chuo 2-chome
171, Yubari-Gun
About 2 minutes walk from JR
Kuriyama Station
☎0123・72・1333
Hours: 11:00 - 20:00
Closed: Irregular days off
Parking: Available

Enjoy with a sweet "zume" or sauce that has been passed down for generations

Nama (raw) Chirashi (Kuriyama Station: Sankatsu)

Serving consistently delicious taste for over 60 years

Sankatsu, located about two minutes on foot from JR Kuriyama Station, is a long standing establishment of over 60 years. Famous for their sushi, tempura, eel and other authentic Japanese dishes, the third generation owner Hirose Katsunori desired to "offer an unchanging and consistent taste regardless of when customers visit," which he has maintained since the day the restaurant opened. The "Nama(raw) Chirashi" a dish served since the store was first established, is made by drizzling a sweet sauce over the "neta," or raw fish, before serving. Every sauce, be it the sweet sauce, vinegar, soy sauce or tempura donburi sauce, are all homemade to accompany each dish. We hope you will take the opportunity to enjoy the genuine taste of each dish passed on from parent to child, to grandchild.

车站周边美食选

“Sankatsu”

夕張郡栗山町中央2丁目171
从JR栗山站起步行约2分钟
☎0123・72・1333
营业时间: 11:00~20:00
休息日: 不定休
停车场: 有

搭配代代传承的甜味酱汁享用

生寿司拼盘 (栗山站: Sankatsu)

提供超过六十年始终如一的美味

位于距离 JR 栗山站步行约 2 分钟路程的“三胜” (Sankatsu)，是家拥有超过六十年历史的老店。作为提供寿司、天妇罗、鳗鱼等和食的店家，现今由第三代店主广瀬胜宪 (Hirose Katsunori) 先生接手经营，承传着创业以来一直都坚守着的美味。他表示：“无论何时光临，我们都希望提供不变的美味”。所谓“生寿司拼盘”是要在生鱼片上淋上甜味酱汁，是开业至今始终如一的味道。而酱汁、醋、酱油及天妇罗盖饭酱等，也都是配合料理分别手工制成。希望能让每一位顾客都品尝到由父传子、子传孙，代代相传的美味。

車站周邊美食選

“Sankatsu”

夕張郡栗山町中央2丁目171
從JR栗山站起步行約2分鐘
☎0123・72・1333
營業時間: 11:00~20:00
公休日: 不定休
停車場: 有

搭配代代传承的甜味酱汁享用

生寿司拼盘 (栗山站: Sankatsu)

提供超過六十年始終如一的美味

位於距離JR栗山站步行約2分鐘路程的「三勝」(Sankatsu)，是家擁有超過六十年歷史的老店。作為提供壽司、天婦羅、鰻魚等和食的店家，現今由三代店主廣瀨勝憲 (Hirose Katsunori) 先生接手經營，他表示：「無論何時光臨，我們都希望提供相同的美味。」自創業以來一直都堅守著始終如一的美味。先在生魚片上淋上甜味醬汁提供的「生壽司拼盤」做法，從開業至今也未曾改變。而醬汁、醋、醬油及天丼醬等，也都是配合料理分別手工製成。希望能讓每一位顧客都能品嚐到由父傳子、由子傳孫，代々相傳的美味。

역 주변의 맛집

“Sankatsu”

유바리군 구리아마초 주오 2초메 171
JR 구리아마역에서 도보 약 2분
☎0123・72・1333
영업시간: 11:00 ~ 20:00
정기휴일: 부정기 휴일
주장: 완비

대대로 이어오는 달콤한 양념장의 맛

나마(생) 지라시 초밥 (구리아마역: Sankatsu)

60년이 넘게 언제나 변함없는 맛을 제공

JR 구리아마역에서 도보 약 2분 거리에 위치한 Sankatsu 는 창업 60년 이상의 노포. 초밥과 튀김, 장어 등을 맛볼 수 있는 일식집으로 지금은 3대째 점주 히로세 카츠노리씨가 "언제 방문하여도 변하지 않는 맛을 제공하고 싶다." 면서 창업 당시의 맛을 지금껏 이어오고 있다. 신선한 재료 위에 달콤한 양념장을 뿌려 제공되는 나마(생)지라시 초밥은 창업 때와 동일. 양념장과 식초, 간장, 튀김 덮밥의 양념장 등도 요리에 맞게 각각 손수 만들고 있다. 부모에서 자식, 자식에서 그 손자로 대대로 이어오는 맛을 꼭 맛보시기 바랍니다.