

体も心もほっこりするおむすび専門店  
 イートインスペースは自由な交流の場に



港区商店街連合会  
 会長賞



## 白金こむすび庵 さんかく

「ソウルフードのおむすびで、地域の皆様の心をほっこりさせたい」そんな思いで、2017年に開店したおむすび専門店。人と人のつながりを大切にしており、イートインスペースを店内に設置しています。「出店前から絶対に作りたいと思っていました。お客さま同士が自由に交流できるコミュニティの場になって欲しいと考えています」そう話すのは、店長の西村香織さん。店内でだしをとった味噌汁を朝の時間帯から用意し、おむすびと合わせて「ほっと落ち着く食事」を多くの人へ提供しています。

米を炊くときに使用しているのは、昔ながらのかまど炊きに使われている「羽釜」。一気に炊き上げて米本来のうまみ・あまみを引き出すため、冷めてもモチモチの食感が持続します。使用する米にもこだわっており、日々精米したての米を使用。粒々感を強くして、より一層おいしさを感じてもらえるよう、大きさの違うブランド米を混ぜ合わせる工夫も行っています。

おすすめのメニューは、定番の「鮭」のおむすび。上質な「銀鮭」と「紅鮭」から選ぶことができ、具材のうまみをたっぷり堪能できます。「すじこ」のおむすびも好評で、紅鮭から抽出した新鮮な紅子(卵)を使用。イクラのような食感と甘みを感じられます。

手づくりの惣菜も人気があり、要望に合わせてお客さま向けのお弁当を作ります。季節ごとに変わる限定おむすびも提供しており、何度も訪れたいなるお店です。

おすすめのメニュー

銀鮭……………250円(税込)  
 すじこ(紅子) ……280円(税込)

### 会長コメント

なんでも美味しく一度  
 食べたら癖になる繁盛  
 店です。

白金商店会  
 会長 小林靖彦



- 所 港区白金 1-6-14 白金Nビル 101
  - ☎ 03-5791-7370
  - 営 8:30 ~ 14:30、16:00 ~ 19:00
  - 休 月
  - 駅 東京メトロ南北線・都営三田線 白金高輪駅3番出口又は4番出口 徒歩8分
  - 禁 禁煙
  - HP <https://komusubi-sankaku.jimdo.com/>
- 区内共通商品券利用可