



ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第23回は福岡武蔵野で
だしと素材のうまみを生かした和食が評判の懐石料理屋さんをレポート！

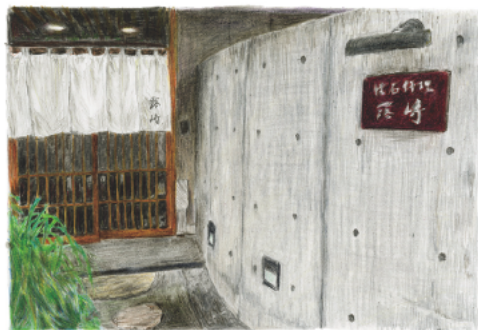
つゆさき
vol.23 懐石料理 露崎 亀寿司 tel.049-266-0993 ※要予約

営業時間 17:30~22:00 (L.O.21:30) 定休日/毎週日曜・第3月曜

このページは
会議メンバーが
取材と編集を行い、
尚美学園大学の協力で
作成しています。

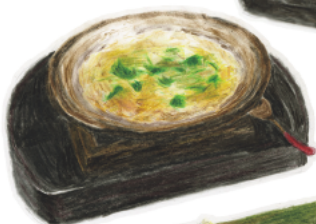
●市民レポーター
未来政策会議メンバー
松平 和良さん
●イラスト協力
尚美学園大学3年生
西川 遥登さん
●編集協力
大井本町町会広報部
●紙面に関する
問い合わせ
【経営戦略室】
☎049-262-9000

器や盛りつけ
にも四季を感
じる心遣い



住宅街にひっそり
たたずむ店構え
非日常の空間が
広がる店内

お客様に合わせて、
今ここで味わえる
最高の懐石料理を
前菜から組み立てる



《レポートを終えて》

取材中もなじみのお客様
から食材の持ち込みが！
信頼の厚い店主のお人柄と
とびきり美味な料理に
舌鼓を打ちました。

つゆさきの語る
店主の露崎 昇さん



の特別な
日や、自分
自身へのこ
褒美として
本場仕込み
の懐石料理
を堪能して
はいかがで
しょう。

ミシュラン星付店で修業の店主
四季折々の素材を五感で堪能！
東京や京都の有名店で修業した店主の
露崎さんは、父の代から40年以上店を構
えてきた「亀寿司」をベースに2000年
9月にこの店を開業。「お客様を非日常
の空間でおもてなしし、料理と会話を楽
しんで笑顔で帰っていただきたい」とし
て「料理一品ずつに意味があるから1か
ら10まで手を抜かず、できたてのその場、
その時しか味わえない風味を感じてもら
いたい」と熱く語ります。和食文化国
際会議の認定料理講師でもある露崎さん
は、ご自身に子どもが生まれてから和食
文化を孫子の代に伝えていくことがもう
一つの目標になったとのこと。県立高校
での和食の講師、県内小学校への出前授
業なども精力的に行っています。

懐石料理 露崎 亀寿司
ふじみ野市福岡武蔵野6-17

