



お客様の
お店紹介

寿司八

SUSHI HACHI

なかなかお寿司にたどり着かない寿司屋!?
刺身→焼き物→天ぷら→お寿司
(今回は間に茶碗蒸しもいただきました♡)
大切なあの人に教えたくなるお店です

▶三代目の里崎利信さん



地域の皆様に愛される寿司屋『寿司八』

2018年春に油屋町から鍛冶屋町に移転した寿司八。
表立ってお客様を迎えるのは寿司八の三代目里崎利信さん。
調理場からは利信さんの父 二代目の里崎正己さんが顔を出し、
お客様と言葉を交わします。お客様に料理を運んでくださるの
は正己さんの妻 佳子さん。柔らかい雰囲気店内を居心地の
良い空間にされています。親子が創る見目美しく絶品の料理を
堪能しながら、楽しくそしてホッと一息つける時間を過ごす
ことができる寿司屋です。

「寿司八」はももとは新地に店があり、二代目の里崎正己
さんが高校卒業後に修行に入られたとのこと。後に油屋町に
移転してから5年後の28歳で店を引継ぐことになったそう
です。以来、正己さんと佳子さんご夫婦二人三脚でお店を守っ
てこられました。そして現在は息子の利信さんが表に立ち、妻の
絢子さんも仕込みを手伝われ、一家総出でお客様をお迎えし
ております。

「寿司八に行ってみね」

お店を引き継いだころからずっとご来店されたお客様を日誌
に付けていらっしゃる佳子さん。お客様からのご紹介で繋がっ
ていくことがほとんどだったので、一見さんには「どなたか
のご紹介ですか」と尋ねられるそうです。「寿司八」を気に入っ
てくださったお客様が「寿司八に行ってみね」と勧めてくださ
り繋がっていくのは、とてもありがたいことです、と佳子さん
は仰います。

昨今はSNSの普及で一見さんや外国人のお客様も増えたとの
こと。時代の流れで繋がり方も多様化しております。そこから
また新たに繋がっていくご縁もあり、今宵のお客様のように20
代からご年配まで幅広い世代の方々に支持されていらっしゃる
のだらうなと感じます。

環境の変化に伴い、漁獲量や捕れる魚の種類も変わってきてい
るそうです。変化と共に形を変えながら、培ってきたものへの
敬意や地域への感謝も忘れることのない「寿司八」様の在り方
に共感！

大切な人を連れてきたいお店。今度は家族でお邪魔します！



長崎 寿司・茶碗蒸し **寿司八** — SUSHI HACHI —

定休日：月曜日・年末年始
営業時間：18時～22時オーダーストップ(ネタ次第)
850-0831 長崎県長崎市鍛冶屋町5-89 クレイン鍛冶屋1F
tel.095-823-0919

