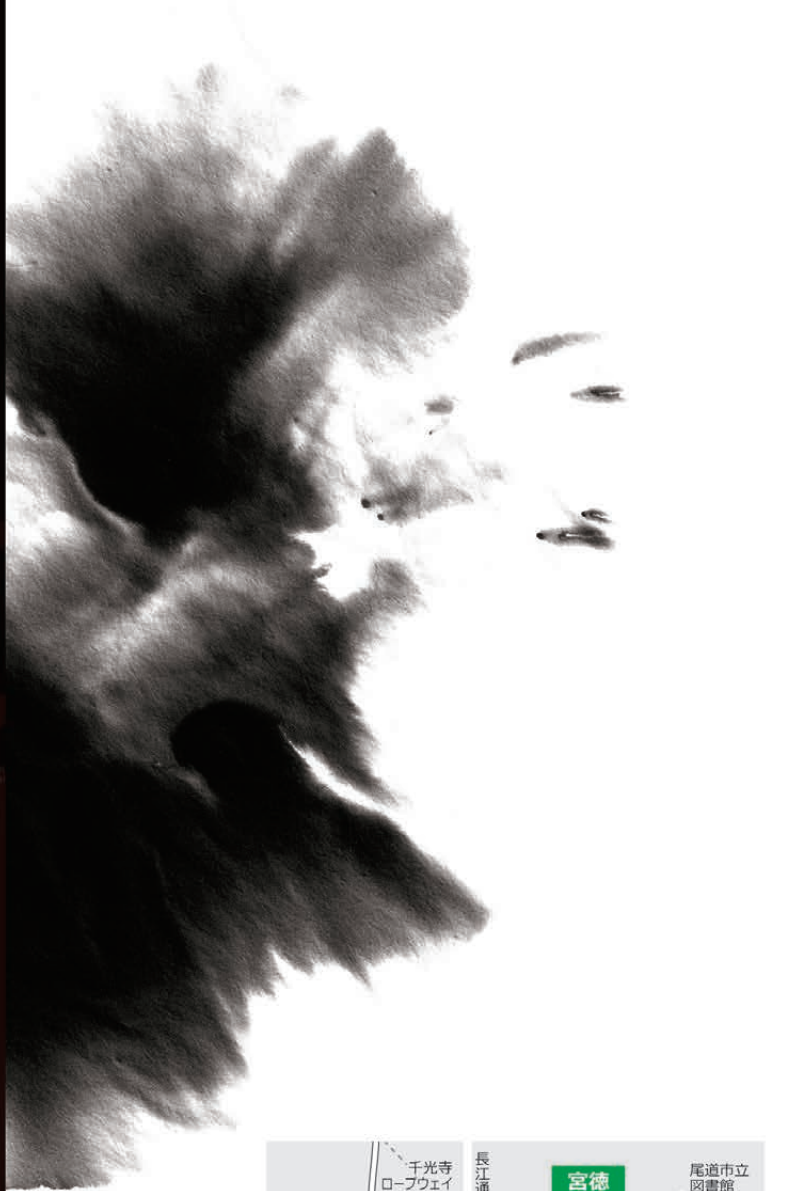


宮
徳
宮徳

創業天保三年
江戸の味を今に伝える尾道最古の寿し処



アプリのご案内



宮徳
〒722-0045 広島県尾道市久保2丁目23-16
TEL.0848-37-3652 FAX.0848-37-5380
定休日：水曜日
ホームページ <http://miyatoku.co.jp/>



代々受け継がれてきた
尾道で最古の寿し処の味

尾道の地魚と厳選した全国の食
材を活かした各種寿しや和食料
理を提供しております。また、数
多くの銘酒や幻の焼酎などを取
り揃えて、皆様のご来店をお待
ちしております。

尾道の寿し処といえば「宮徳」
宮徳といえは「せいろすし」

きざみ込んだ干びようを混ぜたす
し飯の上に、焼き穴子、椎茸、錦糸玉
子、小海老のそぼろをのせて蒸した
「せいろすし」は、尾道で最も古い寿
し処として、江戸時代から代々引き
継がれてきた当店秘伝の味。



創業天保三年、
江戸中期から続く尾道の老舗

室町時代を経て、江戸時代。北前船によ
る海運が盛んになり、尾道は港町とし
て栄えていきます。そんな尾道の大宮
町に、初代沼田徳次がすしの商いを始
めたのが天保三年（一八三二年）のこと。
その地名にちなんで「宮徳」と名づけた
そうです。



カンタン！
便利！

せいろすし
宅配承ります
インターネットで
ご注文下さい



<http://miyatoku.co.jp/order/>