



銀シャリ  
おむすび  
en


おむすび専門店



銀シャリ  
おむすび  
en

大阪市中央区道頓堀1-1-10  
TEL.080-4911-5415

営業時間 11:00~20:00 / 定休日 毎週水曜日

 @en\_omusubi



大阪府堺市堺区戎之町東3-1-9  
TEL.080-9755-0477

営業時間 8:00~14:00 / 定休日 毎週火曜日

 @kanameoga



# 手のひらサイズの贅沢

お米は、品種や産地にこだわり、

その年のナンバーワンのお米を小川がセレクト。

また、おむすびにしたときに最高のおいしさ

口の中でほどけるよう、炊き方も試作を重ね

納得のいく銀シャリに仕上げました。

お米のポテンシャルを最大限に引き出した至高の銀シャリと

相性抜群のこだわり抜いた具材のマリアージュ。

銀シャリenの「おいし〜いものを腹いっぱい」の意志をも受け継ぎ、

心もお腹も満たす手のひらサイズの贅沢をお届けします。



# 至高の銀シャリ

伝説の飯炊き仙人の右腕として働いていた

『銀シャリen』店主 小川要が

長年の経験を余すことなく伝授した

至高の銀シャリ。



## 手間ひまかけた自慢の具材たち

丁寧な下ごしらえ、無添加素材でひとつひとつ手作り。

『銀シャリen』直伝の銀シャリと相性の良い具材を厳選し、おむすびに。

### 4 切り身ほぐし鮭

市場から仕入れた紅鮭を、心を込めて店内で焼き上げてほぐしました。ちょっと贅沢な鮭のおむすびです。



### 3 たこ

たこむすの上にはちよこんと鎮座するたこの煮付けも一緒にご賞味ください。

### 2 塩

京丹後市夕日ヶ浦の海水から作られた職人こだわりの絹のような白さの天然塩を使用。

### 1 海苔

有明海の上質な海苔の風味をお楽しみください。



### 8 北海道産鮭いくら

市場から仕入れた、北海道産の絶品いくらをたっぷり使いました。

### 7 焼きサバ高菜

博多の人気店「なごみ」の名物ご飯のお供です。博多名物の高菜に焼きサバをたっぷり混ぜたピリ辛な味がクセになる美味しさ。

### 6 紀州南高梅

紀州南高梅を100%使用し、厳選した原材料で作られた上質な梅のおむすびです。

### 5 紅生姜

たこむすで使用する紅生姜は新生姜を梅酢に漬け込んだ自家製。手作り天かすとの相性も抜群です。

迷ったらまずはコレ!

16種類の基本具材に加え、旬の食材を使った季節限定メニューも開発中!



銀シャリ  
おむすび



たこむす  
(たこ焼き風おむすび)



卵黄そぼろ



博多なごみの  
鮭明太



米炊き技術監修

銀シャリen 店主 小川 要