

เจอร้านซูชิที่อยากไป แล้วทำยังไงนะ



ค้นหาผ่านแอปฯ
Trippino ได้เลย
HOKKAIDO



Download on the
App Store



รับได้จาก
Google play



/TrippinoHokkaido

Step 1



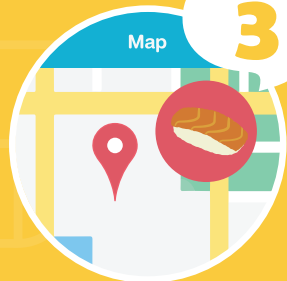
Download ฟรีๆ แอปฯ
Trippino HOKKAIDO

Step 2



ค้นหาร้าน โดยพิมพ์ชื่อ
หรือประเภทสถานที่

Step 3



ไม่หลง ด้วย GPS นำทาง

Step 4



หลังจากอืมนำสำราญแล้ว
อย่าลืมรีวิวให้เพื่อนๆ ละ



SAPPORO SUSHI GUIDE

札幌寿司ガイド

Trippino
HOKKAIDO



ซูชิ HISTORY

อย่าพลาดซูชิ เมื่อมาเที่ยวยังฮอกไกโด!



ปัจจุบันอาหารที่เป็นตัวแทนอาหารญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงทั่วโลกคือ "ซูชิ" ก่อนที่จะหาซูชิทานในประเทศต้นกำเนิดนั้น เรามาลองรู้จักกับประวัติ, วัฒนธรรมของซูชิกันหน่อยดีกว่า ซึ่งเรื่องราวต่อไปนี่ หากรู้เพิ่มขึ้นละก็ รับรองว่าต้องช่วยให้ทานซูชิได้อร่อยขึ้นได้อย่างแน่นอน ซูชินั้นมีประวัติที่เก่าแก่ โดยมีการเล่าว่าได้เกิดอาหารชนิดนี้ที่ญี่ปุ่นกว่า 1,200 ปีก่อน และสิ่งที่น่าตกใจไปกว่านั้นคือ เส้นทางการซูชินั้นมาจาก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรือแถบบ้านเรานี่เอง โดยเริ่มตั้งแต่วงก่อนคริสตกาลในภาคอีสานของไทย ที่มีการใช้วิธีการหมัก หรือถนอมอาหารแบบเดียวกับซูชิ

ซูชินั้นมีหลายประเภท ซึ่งซูชิในแบบที่ทุกๆ คนเคยเห็นหรือเคยรับประทานนั้น เรียกว่า "นิกิริ ซูชิ" เริ่มคิดค้นในโตเกียว ยุคสมัยเอโดะ โดยสมัยนั้นซูชิไม่ได้หาทานได้ในร้านค้า แต่เป็นร้านรถเข็นข้างทาง ที่ให้ลูกค้าซื้อและยืนรับประทาน อีกทั้งขนาดของซูชิสมัยนั้น ไม่ได้มาเป็นคำเล็กๆ แบบปัจจุบัน แต่เป็นขนาดใหญ่ประมาณสามเท่า ของขนาดปัจจุบันนี้

ฮอกไกโด เป็นแหล่งที่เต็มไปด้วยธรรมชาติกว้างใหญ่ และปลาที่สดใหม่ จึงเหมาะกับการทำ "ซูชิ" ได้อย่างดี ที่นี่มีปลาเฉพาะถิ่นที่หาทานที่ไหนในญี่ปุ่นไม่ได้ ดังนั้นหากได้เข้าร้านซูชิละก็ อย่าลืมนลองถามเมนูลับจากเชฟชาวญี่ปุ่นได้แน่นอนว่าเที่ยวในทริปฮอกไกโดครั้งนี้จะพิเศษกว่าใครๆ เราได้รวมหน้าซูชิที่เพื่อนๆ ชื่นชอบและเป็นตัวแทนอาหารฮอกไกโดอย่าง แซลมอน, ปู ฯลฯ ให้แล้ว ดูหน้าต่อไปสำหรับหน้าซูชิที่แนะนำกันเลย



ซูชิ บ แนะนำ หากมาเที่ยวฮอกไกโด

ต้องลอง!

มาเที่ยวฮอกไกโด ต้องทานซูชิ: เพราะที่นี่รสชาติซูชิไม่เหมือนกับที่อื่นๆ ในญี่ปุ่นนั่นเอง

ฤดูใบไม้ร่วง



แซลมอน ก.ย.

พูดถึงฮอกไกโดต้องแซลมอน โดยเฉพาะ ฤดูใบไม้ร่วงนั้นรสชาติประทับใจไม่รู้ลืม



อิคุระ ก.ย.

ไข่แซลม่อน ให้ความรู้สึกกรุบกรุบ ของอร่อยที่ต้องหาทานในช่วงฤดูใบไม้ร่วงเท่านั้น



โฮตาเตะ ก.ย.

หอยชั้นชื่อของฮอกไกโดต้องหอยเซลส์นี่เอง มีขนาดใหญ่และหนา ไม่เหมือนใคร



ซัมมะ ต.ค.

ปลาแห่งฮอกไกโดฤดูใบไม้ร่วงต้องซัมมะ มีความมันของเนื้อปลาสุดอร่อย

ฤดูฤดู



เคะกาบิ กังซึ

ปูชน เป็นอาหารขึ้นชื่อในฮอกไกโด หาทานได้ตลอดทั้งปี



อะมาเอบิ ก.พ.

กุ้งมีรสชาติอร่อยช่วงตั้งแต่ฤดูใบไม้ร่วงถึงหนาว เพราะน้ำทะเลที่เย็นลงนั่นเอง



มากุโระ ก.พ.

ปลาที่ทานได้ทั้งปี แนะนำให้หาทานประเภท "ฮอน มากุโระ"

ฤดูหนาว



คิงคิ ม.ค.

ปลาคิงคิที่จับได้มากในฮอกไกโด แนะนำให้ทานช่วงฤดูหนาว เพราะเต็มไปด้วยไขมัน

ฤดูใบไม้ผลิ



อิเกะ พ.ค.

ปลาหมึกที่หาทานได้ทั้งปี แต่ช่วงนี้จะมีเนื้อแน่น เป็นพิเศษ



ก.ย. ซาเบะ เม.ย.

ซาเบะในฤดูใบไม้ผลิและฤดูใบไม้ร่วงนั้น มีไขมันเกาะเต็มผิวหนัง รสชาติดี

ฤดูร้อน



อุนิ ก.ค.

อุนิในฤดูร้อนที่ฮอกไกโด รสชาติจะเข้มข้น หวานมันเป็นพิเศษ



ฮากะ ส.ค.

ปลาที่หาทานแบบสดๆ ได้เฉพาะในฮอกไกโดเท่านั้น

ข้อควรรู้ในการรับประทานซูชิที่ร้าน

การจองก่อนเข้าร้าน



- ไม่ควรจองล่วงหน้าจนเต็มตัว
- ก่อนไปร้านอย่าใช้น้ำหอมกลิ่นแรง หรือฉีดจนมากเกินไป

ซูชิ เป็นอาหารที่มีความประณีต ละเอียดอ่อน การไปรับประทานซูชินั้น การไม่ใช้น้ำหอมต่างๆ ก่อนการเข้าร้านซูชินั้น ถือเป็นมารยาทอย่างหนึ่ง เพราะกลิ่นน้ำหอมจะไปรบกวนกับกลิ่นของอาหารนั่นเอง



- ไม่ควรไปที่ร้านโดยไม่จองไว้ก่อน
- แจ้งจำนวนคน และเวลาให้ร้านทราบ และไปถึงร้านตามเวลาจอง

ร้านซูชิต่างๆ เช่น ซูชิแบบสายพาน อาจเข้าไปนั่งทานได้เลยโดยไม่ต้องทำการจองก่อน แต่หากเป็นร้านที่มีชื่อเสียง แน่ใจว่าถ้าคุ่มๆ ไปจะไม่มีที่นั่งแน่ๆ ซึ่งร้านดังๆ คนมักจะจองไว้ก่อนนั่นเอง เมื่อทำการจองแล้ว กรุณาไปที่ร้านให้ตรงเวลา เพราะนอกจากจะทำให้เราดูไม่ดีแล้ว ก็ยังเป็นการสร้างความปลอดภัยให้กับทางร้านด้วย



การสั่งอาหาร

- สั่งตามเมนูที่อยากทาน

สั่งโดยเริ่มจาก เมนูปลาเนื้อขาว, เมนุรสอ่อนๆ ปลาเนื้อแดง, หอย, เมนุรสเข้มข้น คัมเปียวมาทิจิ หรือเมนุสหวาน

ปกติแล้วการสั่งซูชิจะมีลำดับในการสั่งเอาไว้ แต่ก็สามารถสั่งตามชอบใจได้เหมือนกัน โดยอาจใช้ลำดับการสั่งที่แนะนำไว้ แล้วนำมาปรับใช้ในการสั่งของเรา ก็ได้เช่นกัน

การรับประทาน



- จับโซยุทั้งปลาดิบ และข้าวซูชิ
- จับโซยุที่ปลาดิบเท่านั้น

หากจิ้มข้าวในโซยุ จะทำให้ข้าวซูชิดูดน้ำโซยุ และกลายเป็นรสชาติโซยุ ทำให้เสียรสไป แนะนำให้จิ้มโซยุบริเวณปลาดิบ หรือส่วนที่ไม่ใช่ข้าวซูชิ



- ใช้มือทานหรือ ใช้ตะเกียบทาน

สามารถใช้ได้ทั้งตะเกียบ และมือในการหยิบซูชิทาน แต่การใช้มือหยิบจะแอบดูโปรกว่า



- แบ่งซูชิ เป็นสองส่วนก่อนทาน
- ทานซูชิให้หมดในคำเดียว

การแบ่งซูชิเป็นสองส่วนนั้น เป็นมารยาทที่ไม่ดี เนื่องจากเซฟได้ทำให้ทานเป็นคำเดียว เพื่อรสชาติสูงสุดในการรับประทานซูชิ



“โอะ ไคเคอิ โอนเงชิมัส”
お会計、お願いします
o kaikei onegaishimasu

การจ่ายเงิน

- ไม่พูดว่า "โอะ โอโอะ โอนเงชิมัส"
- พูดว่า "โอะ ไคเคอิ โอนเงชิมัส" เมื่อต้องการเช็คบิล

คำว่า "โอะ โอโอะ โอนเงชิมัส" เป็นคำที่คนญี่ปุ่นด้วยกันเองมักจะพูดผิดเช่นกัน ดังนั้น หากต้องการเช็คบิล ให้พูดว่า "โอะ ไคเคอิ โอนเงชิมัส" กับพนักงาน เพียงเท่านั้น ก็สามารถสร้างความประทับใจให้กับพนักงานชาวญี่ปุ่นได้

10 ร้านซูชิ ในฮอกไกโด

เมนูเด็ด! ไม่ควรพลาด

W-7 W-6 W-5 W-4 W-3 W-2 W-1 E-1 ←-----→ E-7

N-4

N-3

N-2

N-1

Odori park

JR Sapporo Station

Sapporo Clock Tower

Sapporo TV Tower

S-1

S-2

S-3

S-4

S-5

S-6

S-7

5

ราคาเฉลี่ยต่อคน ● ~10,000 เยน ● ~6,000 เยน ● ~3,000 เยน

- ### 1 Sushizen Susukino 17:00~24:00

Minami 7 Jo Nishi 4 Cho-me, Chuo-ku, Sapporo

ปิดทุกวันจันทร์

ซูชิร้านดังในซัปโปโร มีปลาจากฮอกไกโดให้เลือกรับประทานมากมาย หากใครอยากทานซูชิแบบเป็นเรื่องเป็นราวในร้านหรูๆแล้วละก็แนะนำร้านนี้เลย
- ### 2 Nemuro Hanamaru 11:00~23:00

Stellar Place Center 6F, Kita 5 Jo Nishi 2 Cho-me, Chuo-ku, Sapporo

หยุดทุกวันที 1 เดือน ม.ค.

ร้านซูชิสายพาน ราคาดีอร่อย และราคาไม่แพง จึงมีแถวยาวตลอดเวลา หากอยากไปทานให้เผื่อเวลาต่อแถวไว้สัก 1 ชม. และอย่าลืมถามเมนูแนะนำในแต่ละวันจากพนักงานด้วยละ
- ### 3 Senki 18:00~02:00

New Keiwa Building 1F, Minami 5 Jo Nishi 6 Cho-me 9-3, Chuo-ku, Sapporo

หยุดวันอาทิตย์ เทศกาลอโงะ และเทศกาลปีใหม่

ร้านซูชิในบรรยากาศคลาสสิก กับที่นั่งบาร์แค่ 5 ที่ โดยมีเชฟคอยทำซูชิแบบสดๆ ให้รับชมตรงหน้า ร้านปิดดึก อยู่ย่านซูซุกิโนะ แหล่งกลางคืนชื่อดัง
- ### 4 Sushi Tanabe 17:00~21:30 (วันหยุดราชการปิดร้าน 20:00)

Rokkatei Building 9F, Kita 4 Jo Nishi 6 Cho-me 3-3, Chuo-ku, Sapporo

หยุดวันอาทิตย์

ร้านซูชิเต็มรูปแบบที่เคยได้รับเลือกในฮอกไกโดมิซึลิน การันตีรสชาติด้วยเชฟ ที่คอยทำให้สดๆตรงหน้า การถ่ายรูปต้องขออนุญาตก่อนด้วยนะ
- ### 5 Jourenya 19:00~03:00

Minami 5 Jo, Higashi 1 Cho-me 11, Chuo-ku, Sapporo

หยุดวันอาทิตย์ วันหยุดราชการ

ร้านเล็กๆ ที่นั่งได้แค่ 4 ที่มีเมนูแปลกๆ ที่ไม่มีในร้านอื่นอยู่ด้วย ใครต้องการความแปลกใหม่ล่ะก็ ต้องลองแวะมาชิมให้ได้
- ### 6 Kinzushi 11:30~21:20

Kita 2 Jo, Higashi 7 Cho-me, Chuo-ku, Sapporo

หยุดวันอาทิตย์

ร้านซูชิเต็มรูปแบบบรรยากาศญี่ปุ่นย้อนยุค เหมาะกับการมาเสพบรรยากาศและอิมท่าองไปด้วย มีที่นั่งหลากหลายทั้งเคาน์เตอร์โต๊ะเล็ก และแบบครอบครัว
- ### 7 Takuzushi 17:30~01:30 (L.O.)

G Dining Sapporo 6F, Minami 3 Jo, Nishi 3 Cho-me 3, Chuo-ku, Sapporo

ไปวันหยุด

ร้านแนวบาร์ ดูคลาสสิกในบรรยากาศเรียบหรู นอกจากสาเกแล้ว ยังสามารถสั่งไวน์มาทานคู่กับซูชิพร้อมให้เชฟจัดเมนูทานร่วมได้ด้วย
- ### 8 Sankainohana 17:00~01:00 (L.O.)

Fuji Kaikan Building 3F, Minami 5 Jo, Nishi 4 Cho-me, Chuo-ku, Sapporo

หยุดวันอาทิตย์ วันหยุดเทศกาล

ร้านซูชิแห่งนี้ นอกจากซูชิแล้วยังมีอาหารทะเลอื่นๆจำหน่ายด้วย โดยหลังสองทุ่มมีเมนูชิเมเนโอะซูชิ ที่มีซูชิ 5 แบบพร้อมน้ำซุชิมีไซ้ให้สั่ง ในราคาสุดคุ้ม
- ### 9 Kaitenzushi Pasar 17:00~24:00

Minami 4 Jo, Nishi 2 Cho-me 10-1, Chuo-ku, Sapporo

หยุดวันอาทิตย์

ซูชิที่นี้สดใหม่ส่งตรงจากทะเล เริ่มต้นที่จานละ 130เยน นอกจากนี้ยังมีชุดข้าวหน้าปลาดิบมาพร้อมน้ำซุชิกับเครื่องดื่มอีกด้วย อย่าลืมแวะมาลอง
- ### 10 Sushi Bar 17:00~06:00 (L.O. อาหาร 5:00 / เครื่องดื่ม 5:30)

Minami 4 Jo Nishi 6 Cho-me, Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido

หยุดวันจันทร์

ร้านซูชิที่จะได้ทานทั้งซูชิ และอาหารอิตาลี เหมาะสำหรับใครที่อยากทานอาหารอิตาลีคู่กับไวน์ และแอมมีซูชิทานไปด้วยพร้อมกัน