

後斬之中半椎茸ヲ入ル故ニ左圖○圖略ノ如シ右ノ圖○圖略ノ如キヲ柿鮮ト云コケラズシ也鳥貝鮮ハ圖ト同形ニテ鳥貝一種ヲ置ク鳥貝ハ一筥四十八文柿鮮ハ六十四文也一軒ハ却テ二種トモニ四文百文ニハ必ラズ二種一筥宛也雞卵以下從來極テ薄クス天保初比心齋橋南ニ福本ト云ル鮮店ヲ開キ玉子刺身トモニ厚サ一分半餘二分モアリ從來ハ五厘許ノ厚サナル故ニ衆人甚賞之買人市ヲ爲シ容易ニ買得難キ程也此時ヨリ他ノ店トモニ一變シテ倣之同製スレドモ福本ホドハ賣レズ今ニ至リ福本ヲ稱ス福本ハ杉本ニ奉公セシ由也○圖略

〔守貞漫稿六生業〕○中 鮭賣略

因曰京坂ニテハ方四寸許ノ箱ノ押ズシノミ一筥四十八文ハ鳥貝ノスシ也又コケラズシト云ハ雞卵ヤキ鮑鯛ト並ニ薄片ニシテ飯上ニ置ヲ云價六十四文一筥凡十二ニ斬テ四文ニ賣ル又筥ズシ飯中椎茸ヲ入ル飯二段ニナリタリ又淺草海苔卷アリ卷ズシト云飯中椎茸ト獨活ヲ入ル京坂ノ鮭普通以上三品ヲ專トス而モ異製美製ヲナス店モ稀ニ有之又鮭ニハ梅酢漬ノ生姜一種ヲ添ル赤キ故ニ紅生姜ト云又江戸ニテ原ハ京坂ノ如ク筥鮭近年ハ廢之テ握リ鮭ノミ握リ飯ノ上ニ雞卵ヤキ鮑マグロサシミ海老ノソボロ小鯛コハダ白魚鮭等ヲ專トス其他猶種々ヲ製ス皆各一種ヲ握リ飯上ニ置ク○中略又因云文政中大坂道頓堀戎橋南ニ江戸ノ握リ鮭ヲ學ビ製シ賣ル今ニ至リテ此一戸アリ天保中尾ノ名古ヤニモ傳製之店ヲ開ク後世三都トモニ此製ヲ專用スルコトニ成ル歟○下略

〔守貞漫稿後集〕一 鮮食類

江戸今製ハ握リ鮮也雞卵燒車海老海老ソボロ白魚マグロサシミコハダアナゴ甘煮長ノマハ也

玉子○圖略 玉子卷飯ニ海苔ヲ交ヘ干瓢ヲ入ル 海苔卷干瓢ヲ卷込 同魚同上 アナゴ 白魚中結干瓢 刺ミ及 刺身及