

06

地域ならではの味と食文化を
広く伝え、未来にとどける仕事

株式会社 柿の葉すし本舗たなか

五條市住川町1490 ☎0747-26-3131 <https://www.kakinohasushi.co.jp>
設立: 1973年(創業1903年) 従業員数: 250人



ウェブページ
を見る



奈良・五條の郷土食「柿の葉すし」
その魅力を全国にとどけています

柿の葉すしは、海から遠く離れた奈良県で生まれた郷土食です。古くは夏祭りのご馳走として、また地域の集まりなどにも欠かせない行事食でした。柿の葉すし本舗たなかは、伝統ある製法と味を守り、お店や通信販売などを通じて、全国の食卓に柿の葉すしをとどけています。



どんなものを作っているの？



交通網や冷蔵設備が発達する以前の山間地域において、海産物は貴重なもの。そんななか、保存性を高めるために鯖や鮭と酢でしめ、すし飯の上にのせ、乾燥しないよう名産の柿の葉で包んだのが、柿の葉すしのはじまりでした。保存性と熟成を深めるため、重石ですし飯の空気を抜くのも特徴です。使われる魚は鯖・鮭・鯛が基本ですが、季節ごとの魚による商品も製造されています。

食文化を伝える活動



奈良・五條を代表する名物として、昭和天皇に献上されました。



地域が誇る食文化を次世代へとつなげる取り組みとして、手作り講習会などが定期的に開催されています。



ひと口サイズで食べやすい柿の葉すしの活用法も、広く発信しています。

柿の葉すしが食卓に並ぶまで

柿の葉すし本舗たなかでは、安心・安全な柿の葉すしをお客様にとどげるため、衛生管理・品質管理を徹底した工場でお品を製造し、出荷しています。また、柿の葉の品質にもこだわっており、専用の工場を備えています。

柿の葉の工場



洗浄 → 乾燥 → 検品

柿の葉が製造工場へ

おすしがたくさん
つくられているね!



① 製造工場



鯖や鮭などの魚を塩と酢でしめた後、薄くそぎ切りし、握ったすし飯の上に一枚ずつのせていきます。



柿の葉で包み、専用の木桶に並べ、上から重石をのせて熟成を促します。

③ おうちの食卓



お店からおうちへ

② お店で販売



製造工場から
お店へ



柿の葉すしの出来上がり。箱に詰めて包装し、お店へ出荷します。

こんな人が働いています

店長 / 北川美香さん



お客様に「たなかの柿の葉すし」をご紹介するのが私の仕事です。県外からのお客様には奈良の魅力もお伝えするなど、付加価値のある接客を心がけています。

欠かせない
ヒミツ道具

外国語版のカタログ

お店には、海外からのお客様用のカタログを設置しています。



この仕事の
魅力

柿の葉すしは、奈良・五條の風土だからこそ生まれた郷土食です。この仕事は、土地に根付いてきた味と食文化を広く伝え、そして未来にとどけるといふ、とても大事なものです。その責任の重さが、やりがいにもなります。