

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

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
に鯖を塩と酢でしめ、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。

ウェブページ
を見る

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
様にとどけるため、衛生管理・
品質管理を徹底した工場で商
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。



せんじょう 洗浄



かんそう 乾燥



けんびん 検品

おすしがたくさん
作られているね!

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う、とても大事なもの。その責任の重さが、
やりがいにもなります。