



本社工場や店舗ではたくさんの女性が活躍しています



えびと鯛が華やか、お年賀すし

# 新工場も稼働！ 柿の葉すしの伝統と革新

昨年9月に新しく工場が完成したと伺いましたが、どんな工場ですか？

柿の葉の洗浄工場を移設しました。こ



子育て中のお母さんにも働きやすい職場を目指す新工場

こでは最新の衛生環境を整え、自社開発した機械で葉を洗浄し、乾燥させます。その後、厳しい社内基準に合格した葉だけが本社工場へ出荷されます。

全てのお寿司を本社工場で作られているんですか？

当社では産地直送にこだわって、柿の葉すしは全てテクノパークなら工業団地にある本社工場で製造しています。通常1日約5万個を製造するため深夜に炊飯を始め、早朝5時には大阪方面への出荷が終わり、バラエティー豊かな商品が店舗に届けられます。(東京方面は翌朝)

早い時間に作るんですね！柿の葉すしはできてがおいしいのですか？

実は柿の葉すしは2日目がお味なんです。一晩寝かせることで魚の旨味がすし飯に馴染み、葉の香りと一体となつてまったりとした味わいになります。ま

た、葉に含まれるタンニンには抗菌作用があると言われ、日持ちがするので「送れるお寿司」として贈り物にも人気です。



手作業で柿の葉を丁寧に準備します

たなかの柿の葉すしのおすすめがありますか？

ありますよ(笑)2つご紹介いたします。①寒い冬にぴったり「炙り柿の葉すし」(焼かすし飯が固くなった柿の葉すし)がおすすめです。②四季を感じる「季節限定柿の葉すし」

本来、柿の葉すしは夏まつりのご馳走でしたが、今では年中販売され、葉は夏に採って塩漬したもののが主流です。当社では限定品として、若葉・青葉・紅葉の葉で包んだ柿の葉すしを季節ごとに販売しています。詳しくは店舗やホームページでご確認ください。

新しい商品も開発されているんですね。

社長を中心にパッケージにもこだわって企画しています。なら本店(奈良

東向き商店街)と百貨店限定の「たなかの十八番」は可愛くて、ちょっとしたお返しやプチギフトに最適です。また、年始にはお年賀すしもご用意しております。



柿の葉をデザインした小箱が目印「たなかの十八番」

将来の夢を教えてください。

柿の葉すしは五條・吉野地方に伝わる郷土食でしたが、今や奈良名物として全国の皆様に親しまれています。箸なしで手軽に食べられるので、最近では駅弁やパーティー・アウトドアでも大活躍です。これからも伝統の味を守りつつ、時代に沿った柿の葉すしの魅力を提案し、地元と一緒に発展できる企業でありたいです。



「柿の葉すし手作り講習会で参加者が楽しそうに作るのを見るのがうれしい」と語る専務取締役 田中 妙子さん

株式会社 柿の葉すし本舗 たなか

明治36年創業。「献上柿の葉すし」を誇りに柿の葉すし専門店として直営店・百貨店および、駅・サービスエリア、空港など関西を中心に売り場を展開。従業員約260人のうち6割以上が奈良県在住。産地直送にこだわり全国に柿の葉すしを届けている。

〒510-0834 五條市住川町1490番地  
TEL 0747-25-1001  
FAX 0747-26-3139  
URL www.kakinohasushi.co.jp