

女衆が葉ずしを巻く様子



なんともコロコロと
愛らしい柿の葉ずしの
出来上がり〜
家族皆のハレの日の
ご馳走です



映像に出てくる東吉野の風景
のんびりした南部の山間ではいまでも
各家庭で柿の葉ずしが作られています

柿の葉ずしを
試食しながら鑑賞



柿の葉ずしツアー①
映画上映(約15分)

河瀬直美監督
「〜柿の葉ずし〜つつむという優しい文化」の映画上映



一つ一つの食材のこだわりや吉野の人々が受け継いできた
郷土の食文化に対する思いを描いた映画を鑑賞しました。

第7回 ミス奈良の ならっていいな♪

学んで作って味わう!!
奈良の郷土料理「柿の葉ずし」
手作り体験ツアー in 総本家 平宗



寒い冬でも気軽に体験できる♡
奈良のお土産にぴったりな柿の葉ずしの
手作り体験ツアーに参加してきました!



総本家 平宗(本社工場)
住所: 奈良県天理市中町216
TEL0743-64-2238 FAX0743-64-2523
E-mail hirasou@kakinoha.co.jp
URL http://www.kakinoha.co.jp/
営業時間9:00~18:00
大型バス駐車場有り 名阪山インターから南にすぐ



葉の上にネタをはりつけ、酢飯をのせる。



手前から葉を酢飯に巻きつける。



ココで、柿の葉ずしのプロの技を拝見。
そのスピードが半端なくすごい。
一時間に600個巻けるというスゴ技。



柿の葉ずしさんの
手つきはまさに職人!



酢飯のかたまりを等分し、俵型に成形。



手袋をはめて準備。



この工程は
一番難しい。



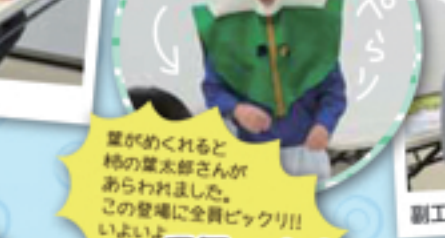
和紙をのせ、おしぼりやガリを入れます。
その上から蓋をし、輪ゴムをかける。
(これで上から押す工程になっている。)



サイドを折りたたみ木箱に詰めしていく。



葉がめくると
柿の葉ずしさんが
あらわれました。
この登場に全員ビックリ!!
いよいよ



奈良の郷土料理を体験でき、
珍しくとっても楽しかったです!
素敵な先生とも出逢えました。
中西 遼



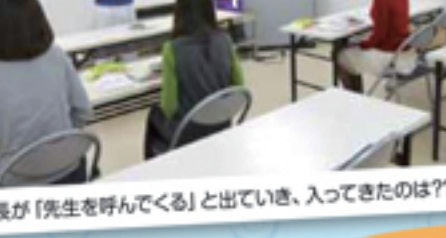
お客様に楽しい時間を
過ごしていただけるよう
心がけております。



私たちが愛用させていただきまして!!



必要なものは
揃っているから安心♪



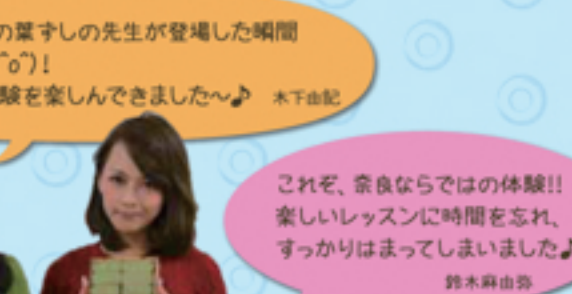
副工場長が「先生を呼んでくる」と出ていき、入ってきたのは??



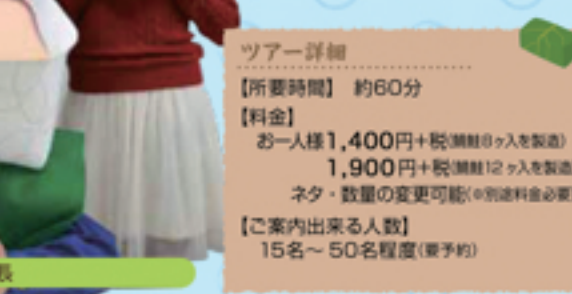
頭がなんと、柿の葉ずしの先生が登場した瞬間
テンションUP(°o°)!
普段出来ない体験を楽しんでました〜♪ 木下由紀



これぞ、奈良ならではの体験!!
楽しいレッスンに時間を忘れ、
すっかりはまっちゃいました♪
鈴木麻由奈



ツアー詳細
【所要時間】 約60分
【料金】
お一人様1,400円+税(蒲鉾8ヶ入を製造)
1,900円+税(蒲鉾12ヶ入を製造)
ネタ・数量の変更可能(※別途料金必要)
【ご案内出来る人数】
15名~50名程度(要予約)



副工場長