

柿の葉ずし

味でしられて160余年、
守り継がれてきた伝統、旨さを熟成させる時間
奈良の郷土料理として又関西を代表する押しずしとして
大切な方へのおくりものに最適です。



奈良のごっつお(ご馳走) 柿の葉ずし



◆簡易パッケージ ご自宅用に

7個入 サバ×4 サケ×3 **1,244円**

10個入 サバ×5 サケ×5 **1,818円**

○製造日より3日



◆お土産用

8個入 サバ×4 サケ×4 **1,603円**

12個入 サバ×6 サケ×6 **2,332円**

○製造日より3日



◆木箱 ご贈答用に

30個入 サバ×15 サケ×15 **5,945円**

○製造日より3日

※8、12、15、20、30、48個入のご用意ができます。

※すべて税込価格となります。



店舗限定商品



柿助六 kakisukeroku

柿の葉ずし(サバ×1 サケ×1)
五目いなり×2 巻ずし×3

800円

○製造日より1日



あすか asuka

柿の葉ずし(サバ×1 サケ×1)
巻ずし×2 五目いなり×2
海老あられ揚げ 鮭柚庵焼き
湯剥き玉子 季節鮎 唐揚げ
さつまいも蜜煮 おはぎ

1,730円

○製造日より1日



山柿 yamagaki

柿の葉ずし(サバ×3 サケ×1)
山菜巻×3 しぼ漬わらび巻×3

1,060円

○製造日より1日



ご馳走セット gochiso

柿の葉ずし
(サバ×1 サケ×1 季節のネタ×2)
柚庵焼鯖ずし×2 炙り鯖ずし×2

1,460円

○製造日より2日

季節によって内容・価格は異なります。



よしの yoshino

柿の葉ずし(サバ×1 サケ×1)
ちらしずし 巻ずし
てまり寿司(エビ×1 コダイ×1)
獅子唐 蓮根 柚庵焼鯖 花弁人参
茗荷 シャリコロ 薩摩芋 朝ロース

1,950円

○製造日より1日

季節によって内容は異なります。

ふわたま上巻 ふわたま 口の中でふわっとける食感の「カステラ卵」を巻きずしに

fuwatama



ふわたま 高野豆腐 かんぴょう
胡瓜 海老 穴子

920円

○製造日より1日



1 焼鮎ずし 2 献上鮎ずし

【季節限定商品】各**1,110円**

香ばしく焼いた姿鮎に秘伝の手作りダレをかけて仕上げた焼鮎ずし。酢メの献上鮎ずしは平家伝統の味。

○製造日より1日

3 柚庵焼鯖ずし 1,390円

柚子風味の特製ダレに漬け込み
ふっくらと焼き上げた脂ののった鯖と
しゃりとの絶妙な組み合わせ。

○製造日より3日

4 炙り鯖ずし 1,390円

たっぷり脂ののった真鯖を酢メにして炙り
香ばしい焼き色に、しっとりレアな味わいに
日酢生姜と海苔の風味との相性が抜群。

○製造日より2日



5 煮穴子の押ずし 2,270円

甘辛くふっくら炊きあげ、秘伝のダレで仕上げた穴子に、ピリッと有馬山椒をきかせたしゃりが味わいをひきたてる。

○製造日より2日

6 しめ鯖押しずし 1,430円

厳選した大ぶりの国産真鯖を使用している
ので、身の締りがよく上品な味わいに。

○製造日より2日

7 焼鯖ずし 匠 1,960円

秘伝の特製ダレに漬け込み、じっくりふっくら焼きあげた国産の大ぶり鯖、しゃりには胡麻を混ぜ込んだ辛子でアクセント。

○製造日より3日

8 ローストビーフ押しずし 2,920円

大和牛A4等級も肉を自社工場に秘伝の和風ダレに漬け込み、しゃりには胡麻を混ぜ込み、大葉と辛子でアクセント。

○製造日より2日



○消費期限

*商品は一部変更になる場合がございます。また、仕入状況により価格が変動する場合がございます。