

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
製造日より当日中



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
海老あらわ揚げ 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
製造日より当日中



山柿 yamagaki

柿の葉ずし(サバ×3 サケ×1)
山菜巻×3 しば漬わらび巻×3

1,060円
製造日より当日中



ご馳走セット gochiso

柿の葉ずし
(サバ×1 サケ×1 金目鯛×1 穴子×1)
柚庵焼鯖ずし×2 炙り鯖ずし×2

1,460円
製造日より2日



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 鴨コース

1,950円
製造日より当日中
季節によって内容は異なります。

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



ふわたま 高野豆腐 かんぴょう
胡瓜 海老 穴子

920円
製造日より当日中



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素伝統の味。

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
しゃりどが絶妙な組み合わせ。

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
日替生姜と海苔の風味との相性が抜群。

製造日より2日



5 煮穴子の押しずし **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

※商品の一部変更になる場合がございます。また、仕入れ状況により価格が変動する場合がございます。