

## 柿の葉すし ひょうたろう

奈良県吉野郡吉野町



### 店舗概要

創業年 1973 年(昭和 48 年)  
売場面積 12.0 m<sup>2</sup>(3.6 坪)  
従業員 2.8 人  
営業時間 9:00~16:00  
定休日 月曜日

### 商品構成

・柿の葉すし 100.0%

### 経営方針

- ・観光地で昔ながらの柿の葉すしをお土産に買っていただく。
- ・柿の葉寿司は 2 日目が一番おいしく食べて頂けるようにお客様に提供する。
- ・いつも笑顔で挨拶してお客様におもてなしをする。
- ・昔ながらの味でひょうたろうは柿の葉すしの老舗と言って頂けるように心がけている。

## 2 日目が一番おいしい郷土食としての柿の葉すしの価値を引き出す

すしは、本来保存食として生活に根づいていた。奈良県吉野の柿の葉すしも、2 日目が一番おいしく食べられる。出来たての新鮮さこそが食べ物の価値と思われるなかで、買ったその場では食べられずに、お土産として買ってからから 2 日目においしく食べていただくという現代の価値観と逆行する商品で、そのためには店頭で丁寧に説明する必要がある。それには対面販売でこそが第一と考え、笑顔の接客を重んじる。家族経営のため、ご主人が柿の葉すしを造り、販売を主に店主の奥さんが担う。宅配での注文も受け付けるが、常温で 2 日間で届けることができる 10 月～6 月までの限定だ。

平成 28(2016)年に店舗を改装。吉野の観光道路に面しているために、店主が柿の葉すしを作っている行程が見られるように工夫した。派手さはないが、郷土食として伝えられた作り方、食べ方に沿った営業のあり方を忠実に維持している。

四季が感じられるように、夏の青葉、紅葉の頃は赤く色づいた葉で包むが、もちろん用いる柿の葉は地元吉野産。鯖は国産、すし米は奈良県産などを中心にすしに適した古米を使用する。すしの入れ物は、地元吉野杉の折箱に入れる。細部にまで優しくおいしく伝える心配りがなされている。