

公益財団法人食品流通構造改善促進機構会長賞
—柿の葉寿司—

柿の葉すし 九和楽-くわらく-

和歌山県伊都郡九度山町

<http://www.kuwaraku.jp/>



店舗概要

創業年 2002年(平成14年)
売場面積 23.14 m²(7坪)
従業員 3人
営業時間 8:00~売り切れまで
定休日 無休
売上高 17.910(千円)

商品構成

柿の葉すし(さば) 80.0%
柿の葉すし(さけ) 11.0%
柿の葉すし(しいたけ) 9.0%

経営方針

九和楽…「食う(九)は(和)(楽)しい」

和歌山県伊都郡九度山町は柿の葉寿司専門店 九和楽(くわらく)では、保存料無添加の安全で冷めても美味しい柿の葉寿司を手づくりで製造・販売しております。

販売だけでなく体験教室で作る楽しさを提供する柿の葉寿司店

南海高野線の九度山駅から徒歩 10 分程にある柿の葉寿司専門店。電車及び車で来店する観光客と自社ネットショップでの販売が主である。

柿の葉寿司はこの地域の郷土料理であり、同業者が同町内及び近隣町に複数店ある。当店の具材は鮭、鯖、椎茸の三種類で、元々経営者の叔父が仕出し店を経営していたためその味を残したいとの思いから当店を創業した。その叔父の味を守りつつ、特に椎茸については大手競合にはない素材として競合店との差別化を図っている。

平成 27 年 6 月には店舗先にイートインコーナーを設置した。従来持ち帰りしかできなかった商品



がその場で食べられることで、お客様とのコミュニケーションが取れる場となった。また店内では申し込みに応じて体験教室も開催される。これは食べるだけでなく、作る楽しさを味わうことでリピート客の獲得にも繋がった。

平成 27 年大河ドラマにちなんだ地域であることから、今後観光客の増加が見込まれる。町内事業者と連携し店内装飾や真田関連商品の独自販売で更なる販売を促す取り組みを行っている。