

# 昔ながらの手間隙と、腐って当たり前の商品づくり。

世の中には日持ちがして腐りにくい商品が数多く売られています。それは大量消費の現代人にとっては大変便利なものです。しかし、そこには多くの添加物が使われており、私たちの体にとって良いものとは決して言えないのです。私達はお客様にとって本当に体に良い「安全」なものをお召し上がり頂くために、厳しい衛生基準を厳守しながら大量生産をせず出来る限り添加物を入れない商品づくりを実行しています。



本当に体によいものとは、腐って当たり前の商品なのです。

## 合わせ酢



樽に京都の千鳥酢、赤穂の釜焚き塩、砂糖のみを入れ、手作りでいいにませ合わせます。

## 骨抜、皮剥、スライス

塩漬した後、水洗いして、合わせ酢に漬けます。次に本々骨抜きをし、薄皮をていねいに剥くと、鯖の模様がとてきれいに出来ます。最後に鯖の葉すしサイズにスライスしてネタの準備が出来ました。



## 国産真鯖

鯖は日本列島近海の国産さばを使用。柿の葉すしに適した脂ののったさばが捕れるのは一年のうちほんの数日です。当店では毎年日本中を駆けめぐり、一番上質な鯖を厳選し目で厳選し仕入れていきます。

## ご飯

お米は三重県の伊賀米コシヒカリを使っています。寒暖の差が激しい伊賀地方の厳しい環境で育てたコシヒカリは、甘みとねばりが強く、たいへん上質なお米です。



## 型押し



酢飯を十分冷ましてから、押し型を使って柿の葉すしのこぼれを押していきます。



## 飯切り、酢合わせ

炊きたてのこぼれを特大の飯切り(こぼれ)と酢を合わせる浅い木樽に移し、千鳥酢でつくった合わせ酢ですばやく酢合わせします。ふわふわと空気を含ませながら、おいしい酢飯が出来上がります。



## 巻葉



いよいよ柿の葉の登場です。柿の葉すしといえはやはり柿の葉で包まれていると、うが最大の特徴です。特製タレをつけたおすしを一つ一つていねいに柿の葉に包みます。柿の木は農薬をできる限り抑えて育てた、元気な柿の葉で包まれたおすしは、魚とこぼれをみずみずしく保ってくれます。葉っぱはもちろん無着色です。

## 仕上げ

出来上がった柿の葉すしを大きな木箱に隙間なく敷き詰めて魚の旨味がご飯に染み込めばさらに美味しい柿の葉すしの出来上がりです。



## 箱詰

お客さまに喜んでいただけるようにと心を込めてていねいに箱詰め、包装します。



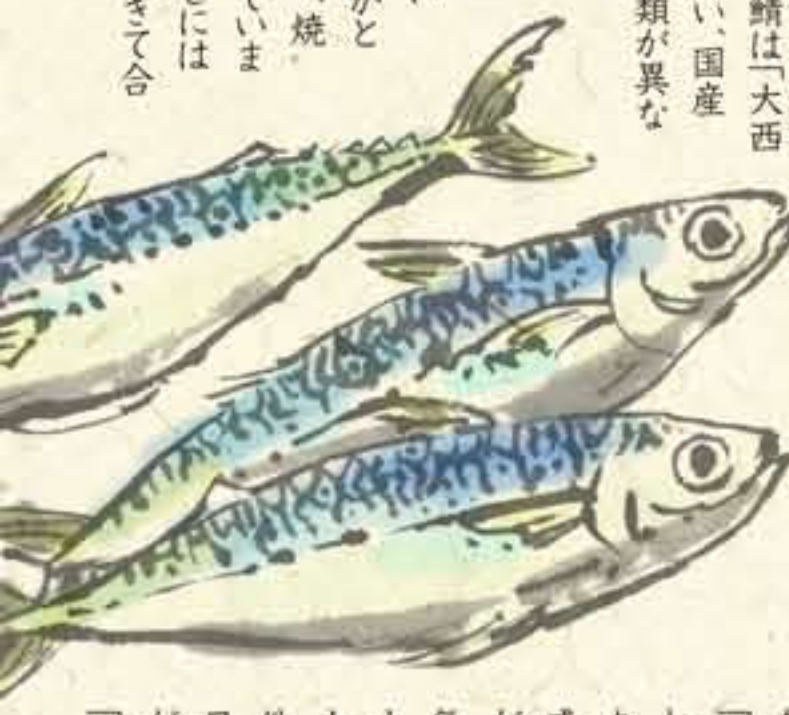
「柿子の極上柿の葉すし」の完成です。

# 素材を探求しています。

全国の名だたるそれぞれの産地へ足を運び、魚、米、酢、などの良質な素材を吟味し、食するほどにまろやかで深みのある「本物の味」を追求しています。

## 国産真鯖

近年、国産真鯖の入手が難しくなり、外国産鯖を使う例も多くなりました。その理由は捕れる国産真鯖にこだわってきたからです。その理由は、脂が多く大味な外国産鯖に比べて、国産真鯖は脂のりが程良く、身質がきめ細やかで、美味しい柿の葉すしに仕上がるからです。



## 伊賀米コシヒカリ

柿子のすべての商品に使用している「伊賀米コシヒカリ」。その産地である伊賀盆地は、四方を山々に囲まれ、松尾芭蕉の故郷としても知られる長閑な田園です。「伊賀米コシヒカリ」は、もちもちとした食感と、豊かな旨味、口いっぱいに広がる甘味と香りが特長。その美味しさの理由は、伊賀ならではの気候風土にあります。太古この地が、琵琶湖であったことから、肥沃な土と綺麗な水に恵まれ、美味しいお米が穫れる条件が揃っています。昼夜の気温差により、昼間に日光を浴びて作られた豊富な甘味が、温度が下がる夜間にじっくり米に蓄えられるのです。「伊賀米コシヒカリ」は、米の食味ランキング最高



## 昆布

昆布は北海道産。良質の真昆布です。昆布についた汚れをきと洗い落とす、コトコトと火で煮込んだものを丁寧に積み重ね、数日も味を染み込ませます。黒板昆布を鯖の上に巻くと、アルキンを豊富に含んだ昆布のぬめりが鯖の皮目に入れた飾り包丁のところが徐々に浸透していき、鯖の乾燥を防ぎ、鯖の臭みをやわらげます。昆布は柔らかく煮込んでおきますので、一緒に召し上がりがいただけます。



## 千鳥酢

シヤリの調味には、京都の老舗料亭で欠かせない最高級酢「千鳥酢」を贅沢に使用しました。250余年、創業以来の蔵でじっくり熟成されたお酢は、とてまろやかで、素材の自然な旨味を引き出してくれます。



※イラストはイメージです。