



## 伝統の技と創意工夫が光る、柿の葉ずしの老舗「総本家平宗」

株式会社柿の葉ずし 奈良県奈良市

柿の葉ずしの老舗「総本家平宗」として有名な株式会社柿の葉ずしは、2011年に創業150周年を迎える。現在、関連会社の株式会社平宗とともに、多数の直営店や近畿圏の駅構内、百貨店等で柿の葉ずし・鮎ずし等の郷土すしの製造販売を行うとともに、日本料理店や郷土料理店の経営等を行っている。

平宗は、伝統と味にこだわりながら、一方で創意工夫により新商品開発にも努めてきた。数々の趣向を凝らした郷土すしのほか、「寧楽愛す(ならアイス)」や「鹿せんべいアイス」なども開発し、人気を博している。

### 会社概要



会社名：株式会社柿の葉ずし  
本社：奈良県奈良市今御門30-1  
電話：0742-22-0866  
FAX：0742-22-2719  
創業：1861年(文久元年)  
設立：1979年(昭和54年)10月  
代表者：代表取締役 平井直之  
資本金：1,000万円  
従業員：160名  
事業：柿の葉ずし、鮎ずし等の郷土すし及び観光弁当の製造販売、日本料理店、郷土料理店の経営、観光土産品の販売  
URL：<http://www.kakinoha.co.jp/>

### 柿の葉ずしの伝統を守る老舗企業として成長

2011年に創業150周年を迎える、柿の葉ずしの老舗「総本家平宗<sup>ひらそう</sup>」として有名な株式会社柿の葉ずし(以下「平宗」という)は、関連会社の株式会社平宗とともに、柿の葉ずし・鮎ずし等の郷土すし及び観光弁当の製造販売、日本料理店や郷土料理店の経営、観光土産品の販売等を行っている。



柿の葉ずしと鮎ずし

柿の葉ずしは、吉野地方に伝わる伝統料理で、江戸時代に夏祭りのごちそうとして食べられたのが起源とされており、昔、紀州の沖でとれた鯖に塩をして、吉野まで運んでいた時代の名残である。

同社は、江戸時代末期、1861年(文久元年)、平井宗八が大和国上市村(現吉野町上市)で平宗を創業し、すし、川魚、乾物の製造販売業の営みを始めた。1887年には吉野川沿いに料理旅館平宗を始め、鮎料理、山菜料理等を供していた。その中で料理の一品として吉野地方の各家庭で作られた柿の葉ずしを遠来のお客に提供していたことから広く全国に柿の葉ずしが知られるようになった。

その後、近鉄六田<sup>むだ</sup>駅前や大和上市駅前に売店を開設。1953年、吉野町飯貝に平宗別館(料理旅館)を新築開業し、1958年に株式会社平宗を設立した。1976年、上市の平宗本店を吉野町飯貝に移し、別館と共に改築して平宗本店とした。平井社長は「材木の輸送はトラックが主流となり、吉野川の水量も減少して船着場を利用する宿泊客が減少していました。お寿司と旅館の二足の草鞋<sup>わらし</sup>を履いていましたが、旅館業をやめて柿の葉ずし



平宗 吉野本店(左)と本社工場(下)





平宗 奈良店 (左)



西ノ京店 平宗別館  
倭膳たまゆら (右)

に集中することにしました」と当時を振り返る。

橿原市以北では、1968年に奈良市今御門町に平宗奈良店を開業し、1979年に株式会社柿の葉ずしを設立。また、奈良市に西の京店を新築開業し、1998年には和食レストラン「平宗別館 倭膳たまゆら」を併設し開業した。その後も大和八木店、法隆寺店、朱雀門店など、直営の多店舗展開を図るとともに、近畿圏の駅構内や百貨店等にも出店している。奈良公園周辺では、奈交サービス株式会社に販売を委託している。

## 伝統の技と創意工夫が光る商品開発

平井社長は「商品の変化を打ち出していくには手作りの要素が不可欠であり、どうしても非効率さが増すが、季節ごとに物販店舗の個性を出していくことに努力していきたい」と語っている。

実際、平宗では先代、先々代から育てあげてきた商品を大切に守りながら、一方で試行錯誤しながら新商品開発にも努めてきた。最近ではネットショップ限定で奈良の米、吉野の湧水等を使い、奈良らしさにこだわった商品も提供している。

### 【季節を彩る平宗のこだわり商品】

#### ●柿の葉ずし 大和茶

大和茶で炊き上げたシャリを使用し、後味もさっぱりさわやかな上品な味わいとなっている。

#### ●初夏の獲れたて・日向夏仕立て 焼鯖ずし

宮崎県産の日向夏の刻みと醤油、みりんなどを合わせた特製ダレに、たっぷり脂ののった鯖を漬け込み、ふっくらと焼き上げている。

#### ●ふわたま鰻巻き寿司

たっぷり脂ののった鰻と、平宗の職人が考案したしっとり、ふわふわの半熟カステラ卵等を巻い

た平宗の自信作で、暑気払いに最適。

#### ●寧楽愛す (ならアイス)

奈良にちなんだプレミアムジェラートで、あずかるびー、大和茶煎茶、ほうじ茶、奈良漬けの4種類がある。とくに奈良漬けは、平宗が7年の歳月をかけ試行錯誤して作りあげたもので、食べると奈良漬けの香りがふわっと口に残る。

ミルク味のジェラートを甘いせんべいで挟んだ「鹿せんべいアイス」は、平城遷都1300年祭の会場でも人気商品となっており、売り上げの一部は鹿保護団体「奈良の鹿愛護会」に寄付される。



「ふわたま鰻巻き寿司」と「寧楽愛す」

平井社長は「一つひとつの商品開発に手間ひまをかけています。調理部には『うまいと思う、自信のあるものを作ってくれ』と常々言っています」と、平宗の商品開発力に自信を持っている。

## 老舗のこだわりを大切にしながら

昨年4月、天理市にオール電化の環境に配慮し、「安全安心」を第一に考えて設計された、新工場を設立。同工場では、観光客向けに柿の葉ずし製造体験と工場見学の機会も提供している。

多数の企業が参入し競合が激化するなか、平井社長は「量産化を進める中で非効率な面は確かに残るが、今までの味と作り方を死守していきたい」と語っており、同工場が平宗の今後の躍進を支える要であるとも言える。

平井社長は「今は平城遷都1300年祭のおかげで売上も順調だが、11月以降に必ず反動減があり、その対策が必要。今後は、飲食、物販、商品の整理が重要で、ネット通販の見直し・強化も必要と考えています」と、ポスト1300年祭に向けた対応にも抜かりがない。

(島田清彦、丸尾尚史)