



## 伝統をベースに常に革新をめざす

株式会社柿の葉すし本舗たなか 奈良県五條市

株式会社柿の葉すし本舗たなかは、奈良県南部の郷土料理である柿の葉すしの製造・販売で地域の伝統食を生かすとともに、百貨店や通販を通じて全国にも拡販している。

早い時期から、すしの全国発送、多店舗展開、製造ラインのオートメーション化に取り組む一方、いろいろな食材を使った創作すしなど、オリジナリティあふれる商品を次々に提案している。

心を込めたおすしで食の感動を届けることを自社の使命と考え、伝統をベースに常に革新をめざしている。

### 会社概要



会社名：株式会社柿の葉すし本舗たなか  
所在地：奈良県五條市住川町 1490 番地  
電話：0747-25-1001 (代)  
創業：1903 年 (明治 36 年) 8 月  
設立：1973 年 (昭和 48 年) 5 月  
代表者：代表取締役社長 田中 郁子  
資本金：4,800 万円  
従業員：250 名  
事業内容：柿の葉すし・五条楽・その他すしの製造・卸・販売  
URL：<http://www.kakinohasushi.co.jp/>



テクノパーク・ならにある本社工場 (右上) と五條市新町の本店



### 地域の貴重な食文化を守りたい

柿の葉すしは、一口大の酢飯に鯖<sup>さば</sup>や鮭<sup>さけ</sup>の切り身を乗せ柿の葉で包んだ押し寿司。もともとは、熊野灘で獲れた鯖に握り飯を添え奈良県特産の柿の葉で包んですしとした、奈良県南部の郷土料理である。

株式会社柿の葉すし本舗たなかのルーツは、先代社長田中修司氏の祖母や母が国鉄 (現 JR) 五条駅前で営んでいたうどん屋。店では、夏場に柿の葉すしを出していたが、店を引き継いだ修司氏は期間限定ではなく年間を通じて食べられるように、と思いついたのが同社の始まりである。1953 (昭和 28) 年頃に柿の葉すしの専門店になった。

かつてはどの家でもつくっていたが、手間がかかるため、次第につくる家が減ってきた頃だった。「このままでは、伝統ある柿の葉すしがなくなってしまう。ぜひとも地域の食文化を残したい」と一念発起した。

もともと家庭の手料理だった柿の葉すし。商いを始めた頃はなかなか思うように売れず、人の出入りの多い家々に土産物として使ってもらったり、市役所の記者クラブの記者に記事で紹介してもらったりして次第に県外にも認知してもらえようになったという。

1970 年代には柿の葉すしの宅配を開始。民間の宅配便、ましてやクール便もない時代に県外のお客様の需要に応えるため包装資材や保冷剤を試行錯誤で探し当て実現。さらに 80 年代に入ると百貨店に出店、路面店を開店するなど積極的に売り場を広げ、それに伴い売上げが拡大していった。

### 業界に先駆け生産ラインを自動化

売上げが順調に拡大するに伴い、次第に生産が追いつかなくなり、1992 (平成 4) 年に業界に先

駆けて生産ラインの自動化に踏み切った。県が南和の定住策として市の北部に建設していた工業団地「テクノパーク・なら」に新工場をつくり、省力化・量産化を実現した。その投資額は当時の売り上げに匹敵する思い切ったものだったという。



最大生産量1日10万食を誇る本社工場の生産ライン

見学者用ガラス張り通路を設ける工場は業界でもめずらしい

## 素材にこだわる

料理のおいしさを決めるのは、まずは素材の良し悪し。たなかは、素材に徹底してこだわる。

柿の葉すしのネタといえば、やはり鯖。もともと柿の葉すしの鯖は熊野灘で獲れる紀州鯖を使っていたが、現在では九州五島列島沖で獲れる真鯖を使用。寒鯖ともいわれ、収穫時期は11月から年末にかけての、脂がのったいちばんおいしい時期のものだ。同社が特約する静岡県加工所が特に心がけるのは、品質の安定。目の輝きがある、脂ののった、魚体の太い鯖を厳選している。

ネタと並び重要なコメは、滋賀県湖南地方の近江米の日本晴にっぽんぼれを使用する。同社は減農薬のコメを栽培する東近江市の生産農家と契約栽培を行っている。「柿の葉すしは強い力でプレスするため、つぶれない力強い米が必要。粘りが弱く程よい硬さの日本晴は寿司米として最適」と社長の田中郁子氏は自信を覗かせる。

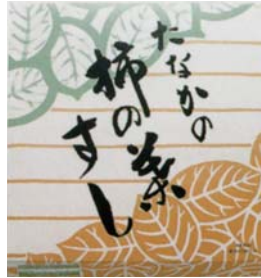
すしを包む柿の葉についてもこだわる。同社で使う柿の葉は、葉がやわらかくてきめの細かい「法蓮坊」と葉の大きな「平種無柿ひらたねなし」を接ぎ木したもので、同社指定の農家で契約栽培されている。



コスト高にはなるものの、色、形のそろったものを厳選して使っているという。

## 細部まで神経を使う

柿の葉すしの素材以外にも同社は細かいところまで神経を行き届かせる。例えば、商品の包装には薄緑の葉とオレンジ色の葉をあしらった包装紙や、チョコレートかケーキのパッケージを連想させるような化粧箱などを使い、お客様に柿の葉すしを目でも楽しませている。



一目でわかるたなかの包装紙（左）と化粧箱  
6つの味が楽しめる創作すし「五条楽」（上）は社員のアイデアから生まれた

また、店づくりでは、トイレが美しい店を心がけている。外観は、「ケーキ屋さん菓子店の中間のイメージ」（田中社長）の、誰でも入りやすく、おしゃれな店にした。



「学園前店」外観（左）と「桜吉野店」の店内風景

## 常に考え、新しい感覚を採り入れる

「どれだけ美しく、おいしいおすしであっても、心がこもっていなければ『たなか』のすしとはいえません」。たなかの社長が、自社のホームページに記している言葉である。

現状に満足はしていない。「心を込めたおすしでお客様に食の感動をお届けするため、これでいいのか、といつも社内で議論している」と熱く語る田中社長。女性の細やかな心づかいに加え、どこまでも妥協を許さず新しい感覚で食の感動を追い続ける心を持った田中社長の次の一手が楽しみである。

（井阪英夫、櫛木謙昌）