

柿の葉寿司の里 探索MAP

こだわりと愛情がこもった川上村の柿の葉寿司。
自然がいっぱいの美味しい毎日。

かわかみ源流ツーリズム

森と水の源流館

ホテル 杉の湯

川上村役場

道の駅 杉の湯 川上
山幸彦のおみやげ屋

すぎもと・橋戸・十起寿司

川上村の特産物と、日替わりで
すぎもと・橋戸・十起寿司の柿の葉寿司
がユゴで買えます！
川上村の柿の葉寿司はみんな手づくりで、
使われる柿の葉は季節によって
様々な色葉を楽しめます！

十起寿司

やさしい甘味のご飯が、
鯖の身をひきたてている。

すぎもと

「押し加減」が味のきめて！
口伝で今に伝わる
伝統の究極レシピ。

橋戸

自家精米！
旨い旬のサバ！
大将のこだわり。

おおたき龍神湖

大滝ダム

食材一つ一つにこだわ
り抜いた新食感。母か
ら受け継いだ味を優し
くアレンジ！

みつは

松屋

ほんのり甘いご飯、
塩でめた脂ある鯖、
さっぱり食べやすい！！

大滝茶屋

魚の身が厚め。
ほどよい塩加減のふるさとの味。

葉もち柿の葉ずし
徳岡

伝統の味と素材に
こだわりながらも
少し今風にアレンジ！

アルボール
かわかみ

村のお母ちゃん作、
おふくろの味。

柿の葉寿司の里
かわかみ

川上村最新情報は
ここをチェック！！

柿の葉寿司の里・かわかみ
Instagram

