

## 1 喫茶&軽食 アルボールかわかみ

村のお母ちゃんを作る、  
おふくろの味。

吉野郡川上村西河  
☎10:00~15:00  
(ランチは11:00~)  
※余裕をもって要事前予約  
☎火・水・木曜日



## 2 柿の葉すし・草もち 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!

吉野郡川上村西河  
☎0746-53-2570  
☎8:30~17:00  
(なくなり次第 販売終了)  
☎月・火曜日



## 3 松屋

ほんのり甘いご飯、塩でべた脂ある鯖、  
さっぱり食べやすい!

吉野郡川上村大滝493  
☎0746-53-2170  
☎9:00~18:00  
☎月~金曜日  
冬季(12月中旬~3月中旬)



## 4 仕出し すきもと

「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。

吉野郡川上村大滝  
☎0746-53-2500  
☎8:00~16:00  
※仕出し・お弁当 要予約  
☎不定休



※店頭販売はありません

# 川上村の 柿の葉寿司

かつて熊野灘で水揚げされた鯖などの海産物は、浜塩を施されて東熊野街道を通り、熟成・保存のうえで川上村などの山間地へと届けられていました。その伝統が今も息づいており、川上村の名物でもある「柿の葉寿司」です。塩で締めた鯖と、柿の葉のほんのりとした渋みが絶妙に調和し、店舗ごとに異なる味の個性が楽しめるのも魅力のひとつ。味わいの違いを比べながら、自分のお気に入りの一品を見つけてみてください。



### A KAWAKAMI GATEWAY

金・土・日曜日には、2  
個入りの食べくらべ向  
きパックを販売。

☎吉野郡川上村西河486  
☎0746-47-2213  
☎7:00~19:00  
休 木曜日 ※繁忙期は無休

### B 道の駅 杉の湯川上

週替わりで3店舗の柿の  
葉寿司を販売中。うどん  
とセットのメニュー有。

☎吉野郡川上村迫695  
☎0746-52-0006  
☎9:00~17:00  
※トイレ・駐車場は24時間利用可  
休 年中無休 ※臨時休業有

## 5 大滝茶屋

魚の身が厚め。ほどよい塩加減の  
ふるさとの味。

吉野郡川上村大滝420-1  
☎0746-53-2350  
☎9:00~17:00  
(なくなり次第 販売終了)  
☎水曜日・  
冬季(12月初旬~3月中旬)



## 6 柿の葉寿司 橋戸

自家精米! うまい旬の鯖!  
大将のこだわり。

吉野郡川上村西河  
☎0746-53-2301  
☎-  
☎不定休



※店頭販売はありません

## 7 お母さんの柿の葉寿司 みつは

手間暇かけた新食感。母から受け継いだ  
味を優しくアレンジ。

吉野郡川上東川  
☎0746-53-2443  
☎- ※要事前予約  
☎月・火・水曜日



※店頭販売はありません

## 8 十起寿司 ~Season~

やさしい甘味のご飯が、鯖の  
身をひきたてている。

吉野郡川上村寺尾  
☎0746-52-0822  
☎-  
☎不定休



※店頭販売はありません



〒639-3553 奈良県吉野郡川上村大字迫1335-3  
TEL.0746-52-0333

# 柿の葉寿司の里 かわかみ

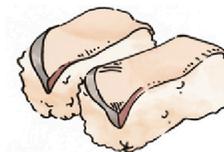
こだわりと愛情がこもった川上村の柿の葉寿司。  
自然がいっぱいの美味しい毎日。

あなたの  
お好みは？



## ぎゅっと感

【フレッシュな酸味が詰まってる感じ】



鯖の

塩味しつかり

【昔ながらの味】



塩味まろやか

【店主のこだわりアレンジ】



【口の中で酢飯と鯖がからみあう感じ】

## ふわっと感



※この味のチャートは、あくまでも柿の葉寿司の里・かわかみ事務局担当による所感です。また、より旨味が感じられるよう季節によって塩味などを工夫しており、このチャートのイメージと異なることもありますので、あくまでも参考としていただければと思います。