

## 1 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

※店頭販売あり  
Aのコンビニでも金土日曜販売



## 2 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)

※店頭販売あり



## 3 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

※店頭販売なし  
Bの道の駅で3週に1週担当  
Aのコンビニで見かけたらラッキー



## 4 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)

※店頭販売あり  
Aのコンビニで見かけたらラッキー



# 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。



**B 道の駅 杉の湯川上**  
過替わりで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。  
☎0746-52-695  
☎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

**A KAWAKAMI GATEWAY**  
村内唯一のコンビニ。  
金・土・日曜日には、食べくらパックを販売。  
☎0746-47-2213  
🕒7:00~19:00(1月2月は18:00)  
閉店)休 木曜日 ※繁忙期は無休

## 5 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

※店頭販売なし  
Aのコンビニにて金土日曜販売  
Bの道の駅で3週に1週担当



## 6 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

※完全予約制(店頭販売なし)  
InstagramのDMまたはお問い合わせフォームからお申し込みください  
Aのコンビニで見かけたらラッキー



## 7 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  
☎0746-52-0313  
🕒-  
🗓不定休

※店頭販売なし  
Bの道の駅で3週に1週担当  
Aのコンビニで見かけたらラッキー



一晩おくと、味が馴染みます。

柿の葉には、お寿司を守る天然の力が備わっています。包みたてはもちろん、涼しい場所で一晩おくことで、葉の香りと鯖(サバ)の旨みが酢飯に染み込み、ひと味違ったまるやかな風味を楽しめます。ぜひ、お好みのタイミングを見つけてみてください。

※直射日光・高温多湿を避け、涼しい場所で保管してください。



# 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。