

平成27年度補正

株式会社 柿の葉ずし

事業計画名

冷凍柿の葉ずしの製造工程の自動化によるリードタイムの短縮



世界中に愛される柿の葉ずしを目指して 日本の食文化の素晴らしさを伝え続ける

～事業の背景～

“こおりずし”の誕生

奈良県、和歌山県、石川県の郷土料理である柿の葉ずし。その中で奈良吉野が最も有名な産地として挙げられている。従来の柿の葉ずしは賞味期限が製造日より3日と非常に短かったが、冷凍技術の発達により当社も冷凍柿の葉ずし“こおりずし”の事業展開を開始。賞味期限も製造日より180日と大幅に伸びたことで全国の小売業各社からの需要も伸びた。

しかし、製造過程で手作業が多くを占め、時間もかかることから生産量が追いつかず、ニーズに応えることができない状況が続いたため、生産時間の短縮と生産量の拡大を目指し、事業に取組みはじめた。



～事業の成果～

品質の向上と安定的な生産の確立

柿の葉ずしは非常にやわらかくデリケートな食品のため、味や見た目などの商品劣化や賞味期限の短縮を避ける対策として冷凍したのちに真空包装を行うことをはじめ、特殊な冷凍加工技術を施している。また、すべてが手作業による工程であるため製造に2日間を要していた。そこで、手作業工程の一部(内袋詰め、商品と解凍説明書の化粧袋詰め)を自動化することにより、製造日数を1日に短縮、生産量も大幅にアップすることができ、全国の小売業各社から一般消費者まで、各方面からのニーズに応えることができるようになった。



～平宗の歴史～

160年近く引き継がれる伝統の味

1861年(文久元年)創業の「柿の葉ずし総本家平宗」は、当時釣瓶鮓(鮓の熟れずし)を製造販売し、毎年京都御所内にある仙洞御所に献上していた。明治に入ると料理旅館を営み、料理の一品として江戸時代中頃より、夏祭りのご馳走として家庭で作られていた柿の葉ずしを振る舞ったことで郷土料理の柿の葉ずしが吉野名物として有名となる。

取り扱い商品では、柿の葉ずしにおいては鯖・鮭・金目鯛・穴子・海老のほか、季節限定など豊富な種類を取扱っており、ほかにも奈良県知事より奈良の名工として表彰された料理人兼代表取締役社長・平井孝典考案の、奈良の銘牛「大和牛」を使用した大和牛ローストビーフ棒ずしや年間3万本以上を販売するゆずの風味香る焼鯖の押ずし、柚庵焼鯖ずしなどは、県内外より高い評価を受けている。

～平宗の未来～

新しい市場の開拓に向けて

冷凍技術が発達した近年、保存料等を使用する必要がなく、長期保存が可能であるためフードロス軽減につながると冷凍食品に注目が集まり、今後も更なる市場拡大が予測される。“こおりずし”の誕生で販売エリアが広がった今、消費者需要にあわせて小売業各社との協力体制を築き、将来的にはもっと身近に柿の葉ずしを購入し食べることのできる世の中にしていきたいと考えている。あわせて海外への進出も時期が来たら進め、現代のニーズにあわせて全ての方に同じ味と鮮度をこれからも届けていきたい。



～店舗一覧～

路面店

吉野本店
奈良店 本館/新館
倭膳たまゆら
法隆寺店
朱雀門店
大和八木店
本社工場

駅中店舗

近鉄郡山駅店(改札外)
大阪上本町駅店
近鉄京都駅店
近鉄大和西大寺駅店
近鉄難波駅店
JR鶴橋駅店

百貨店等

玉川高島屋S・C店
近鉄百貨店 上本町
梅田阪神百貨店

商品取扱店舗一覧

柿の葉ずしJR奈良店
柿の葉ずし三条通店
柿の葉ずし登大路店
かすが茶屋
イオン高の原店
アビタ大和郡山店

株式会社 柿の葉ずし

業種分類

食料品製造業

事業内容

柿の葉ずし、
鮓ずし等の郷土すし及び観光弁当の製造販売
日本料理店の経営、郷土料理店の経営、
観光土産品の販売

代表者名

代表取締役社長 平井 孝典

所在地

奈良県天理市中町216

連絡先

TEL : 0743-64-2238 / FAX : 0743-64-2523

ホームページ

<http://www.hiraso.jp/>