

奥吉野の食文化を  
古都奈良から全国へ

株式会社 中谷本舗  
営業企画部 販売部 次長

澤田 真さん



従業員の竹中さん(左)と澤田さん(右)



みぞさ寿司



柿の葉すし

### 「寿司飯へのこだわり」

中谷本舗は、柿の葉すしや笹寿司を製造販売する会社です。「みぞさ」という屋号でも、県民の皆さんには馴染みがあるかもしれませんね。当社は大正10年に上北山村で米屋として創業しました。そのため、米の選定やブレンド、炊飯技術に独自のノウハウを蓄積し、寿司飯には大変こだわっています。

「みぞさ」のものづくりの鍵は「人」にあります。米を見分ける目、ブレンドした味を確かめる舌、出来上がりまでの寿司飯の状態を見守ることも、人にしかできない仕事です。また、米は自然の産物ですから、毎年同じとは限りません。一つの銘柄ではなく複数の米を厳選してブレンドしています。経験で培ったノウハウとブレンド米こそが「みぞさ」の命です。

### 「首都圏や外国人観光客にも人気」

近年は首都圏での柿の葉すしの認知度が高まっていて、おみやげの他に、旅行や出張に持って行く駅弁としても人気です。東京駅などでの駅ナカ施設での需要が伸び、生産量や生産効率の増強が必要となったため、田原本町の工場を拡張しました。

柿の葉すしは外国人にも人気です。奈良への外国人観光客が増えたことも

あり、東大寺の近くにある夢風ひろば店のレストランは、多くの外国人のお客さんでにぎわっています。「SUSHI」が世界でも共通語になっていることや、すぐに食べられる手軽さから、外国人にも受け入れられているようです。

### 「伝統を守りながらも、新しい試みを」

中谷本舗は、4年後に創業100周年を迎えます。これまで受け継いできた伝統の味やノウハウを守りつつ、新たな試みにも挑戦しています。

「柿の葉すし」やオリジナルの「みぞさ寿司」に加えて、季節限定の寿司づくりにも取り組んでいます。また、ラッピングや詰め合わせを工夫して、お土産や贈答用としても喜んでもらえるようにしています。奈良のおいしい食を全国へ届けていきたいです。



夢風ひろば店



## 株式会社 中谷本舗

所 奈良市押熊町2141-1  
☎ 0120-234-888  
🌐 www.izasa.co.jp/

「夢風ひろば店」のレストランからは、東大寺の南大門や大仏殿の大屋根を一望できます。贅沢な空間でゆっくりとみぞさの寿司を味わってください。