

暮らしに プラス 柿の葉すし



たなかの柿の葉すし

検索



柿の葉すし本舗

たなか

柿の葉すしの

愉しみ方

シンプルで多様性がある柿の葉すし

一つずつ柿の葉で包まれている柿の葉すしには

「お箸やお皿を使わず手軽に食べられる」

「保存性に優れ持ち運びが便利」

「一口サイズで取り分けしやすい」といった特徴があり

暮らしの様々なシーンに活用できます。



いろんな
シーンで
使える

例えば

- ・手みやげ
- ・贈り物
- ・楽屋見舞い
- ・行楽弁当
- ・夜食に
- など

お花見＋柿の葉すし

春の行事といえば、お花見。

柿の葉すしは手軽につまめるのでお花見弁当として

また、お酒に合う一品としてお花見の席に重宝されます。

家族や友人との楽しいひと時に

上品な和の趣をプラスしてみてはいかがでしょうか。



アウトドア + 柿の葉すし

柿の葉で包まれている柿の葉すしは
お寿司の中でも保存性に優れ持ち運びが便利。
お箸やお皿を使うことなく屋外イベントにおすすめ。
いつもとはひと味違う
大人のアウトドアライフを演出します。



日本酒 十柿の葉すし

お酒と相性が良い柿の葉すし。
まったりとした旨味の「さば」。
お子様にも人気の「さけ」。
お祝い事にも喜ばれる「たい」。
白ワインやシャンパンにもよく合います。



そうめん＋柿の葉すし

夏祭りのご馳走として親しまれる柿の葉すし。

地元ではそうめんと一緒に食べるのが習わしで

夏バテで疲れた体に優しいさっぱりした組み合わせ。

食べる直前にはんの少しだけ冷やすのがたなか流です。



お月見 十柿の葉すし

中秋の名月、お月見団子もいけれど
今宵は日本酒と柿の葉すしでしっとり宴をはじめませんか。
日本の伝統行事と柿の葉すしの融合は今の時代に
新たな風情をもたらします。



クリスマス + 柿の葉すし

シンプルな柿の葉すしは、パーティでも大活躍。

一つずつ柿の葉で包まれているので取り分けしやすく

一口サイズでオードブルに最適です。

大人数でのホームパーティや集いの場にプラス柿の葉すし。



お鍋 + 柿の葉すし

冬はお鍋が美味しい季節。

テーブルには熱々のお鍋と柿の葉すし。

お鍋を囲んだ賑やかな席に喜ばれる柿の葉すしは
サイドメニューにも、にも使える
お役立ちアイテムです。



柿の葉すし十裏メニユー

寒い時期、冷えて固くなってしまう柿の葉すしは
オーブントースターで葉ごとじっくり焼いてみましょう。
ご飯はふっくら、鯖の脂が溶け出し
柿の葉の香り広がる「炙り柿の葉すし」の完成です。

