



あせの葉には優れた殺菌作用があり、寿司を好適な湿度に保とうする調湿作用もある。

紀州あせ葉寿司

価格／「鯖・さんま」各1個170円、「鯛」1個210円
 生産者／「(株)笹一」和歌山市梶取20-2
 電話／0120-043-401 <http://www.sasaichi.net/>
 紹介した商品の購入はHP内のオンラインショップから、
 電話での注文も可能。



PREMIER WAKAYAMA

和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度
 安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、
 “和歌山ならではの”視点で推奨する。



あせの葉を粹にまとった 故郷の味

紀州では祭りや節句

発の原点となった。

の時に、サバ、アジ、サンマ

和歌山の近海は潮の

など近海で捕れた魚を、

流れが速いため「魚の身が

あせやバレンなど身近に

引き締まっている」と言わ

れる、その旨さを損ねないよ

うにネタの新鮮さにこだわ

作ってきた。中でもあせの

わった。目の前で獲れた鯖

葉で包んだお寿司は「あ

や鯛・サンマを厳選し調理

せ葉寿司」と呼ばれ、紀

をする。隠し味には故郷

州沿岸部で伝えられて

の南高梅を使用。「まろ

来た伝統の味である。あ

やかで深みのある酸味は

せの葉は暖竹(ダンチク)

南高梅でしか表現できな

とも呼ばれ、竹のような

かった」と語る。

清々しい香りやその殺菌

寿司を包むあせ葉も人

作用、そして身近に自生

工的なものでなく、本物

しているという手軽さが

の葉を使った。つかんで

寿司を包むのに最適な素

スルスルッとむけ、手を汚

材であった。

みなべ町生まれの堀口

さず食べられるように包

社長は、若くして故郷を

み方にも工夫を凝らした。

離れ、大阪や東京の一流店

「何気ないことですがこ

で腕を磨いた後、和歌山

の包み方を開発するのに

に戻り寿司店を開業し、

数年要しました(笑)。職

事業を軌道に乗せた時、

人として意地と生来の凝

ふと思いついたのがあせ

り性から現在の包み方が

葉寿司だった。「故郷の

出来たんです」とその笑

味を上品に、そして粹に

顔は、寿司職人としての

食べる方法はないか。そ

粹と遊び心にあふれてい

れが、紀州あせ葉寿司、開

た。



和歌山県内に3店舗を構える(株)笹一の堀口徹社長



選んだあせ葉寿司と鯖の棒寿司とのセットも人気



近海で捕れた肉厚の鯖と昆布のうまみが絶妙の鯖の棒寿司