

お待たせ
しました

バロー恵那ショッピングセンター (恵那駅近く) に於いて

令和3年 6月20日 日 10時~15時

無くなり次第終了となります

開催

売切御免

ふるさとの味を食べくらべ 朴葉寿司まつり

詳しくは
こちらから



無くなり次第終了 事前に各店へご予約いただくと確実です

なかのほう不動滝やさいの会

TEL 0573-23-2166 予約受付中

午後3時以降は(携帯:090-2575-1849)へ



1パック
500円
(2個入)

昔ながらの素朴な材料を使用し、手づくりでつくっています。朴葉で包むことによる初夏の香りが喜ばれています。



旅館いち川 予約受付中

TEL 0573-25-2191

限定
30
パック



1パック
1,000円
(3個入)

料亭の料理人が岐阜・恵那の食材で初夏に限りつくっています。お座敷限定でしたが2020年からテイクアウトを始めました。



美濃照寿庵

TEL 0573-25-1888 予約受付中



1パック
1,000円
(3個入)

サバ、ウナギ、ヘボをメインに、かんぴょうやタケノコなど寿司屋ならではの具材をたくさんのせた味自慢の朴葉寿司です。



金寿司

TEL 0573-25-7212 予約受付中

限定
30
パック

恵那の朴葉寿司プロジェクト考案 朴葉寿司

進化系
朴葉寿司



豚肉

1パック
1,000円
(3個セット)
進化系1個、
ロール2種(各1個)

新しい具材を提案する朴葉寿司。焼肉、椎茸、錦糸卵、さくらでんぶは、朴葉寿司のコンテストで上位に入った具材です。焼肉の材料は、恵那市が販路確保・消費拡大に力を入れている市内産豚肉を採用しました。



ウインナー



とり天

朴葉寿司
ロール
(2種)

新しい形を提案する朴葉寿司。ウインナーやとり天をご飯、レタスと一緒に朴葉で巻きました。地産地消を意識して具材を選びました。

寿司幸

TEL 0573-25-4070 予約受付中



1個
630円

飛騨牛のしぐれ煮や自家製鮎の一夜干し、サーモン、穴子、えび、椎茸、玉子など、寿司屋ならではの豪華な具材がたくさん入っています。

バロー恵那 SC フードコート 大井宿

TEL 0573-26-3291 (古屋産業) 予約受付中

限定
50
パック



鮭ほぐし



ツナ甘辛煮

1パック
500円
(2個入)

国産レモンを加えた爽やかな酢飯に、自家製の牛肉しぐれときゃらぶきが自慢の朴葉寿司。鮭ほぐしとツナの甘辛煮を使った2つの味が1パックに。食べやすくお子様にも喜んでいただけます。



【主催】恵那の朴葉寿司プロジェクト
【協力】あつまるしえ

お問い合わせ 恵那市役所 農政課 0573-26-2111 (内線373)

新型コロナウイルス感染拡大防止にご協力ください



状況により、内容の変更や中止の可能性がございます。