



朴葉寿司ロール
 具材をのせるだけじゃない。
 形にとらわれない、
 新しいスタイル。

シャキシャキ、さっぱり
「レタス」
 コクと食感のアクセント
「えごま」
 具材をまとめる
「のり」
 ジューシーで旨味たっぷり
「とり天」
 とり天と相性抜群
「タルタルソース」



焼肉朴葉寿司
 地元食材にこだわり
 人気の具材を盛り込んだ
 進化系朴葉寿司。

伝統の保存食
「きやらぶき」
 豊かなコクと旨味
「椎茸の甘辛煮」
 栄養満点！
ジューシーで甘い
「パプリカ」
 とろけるような脂
「焼肉(恵那市産豚肉)」
 ホクホク甘い
「かぼちゃ」

新しい可能性！
 朴葉寿司の進化！

地元寿司店の協力のもと考案した、2種類の朴葉寿司。恵那市産の具材にこだわったものや、新しいかたちを提案したロールなど。「おいしい」を追い求めて、恵那の朴葉寿司はこれからも進化を続けます。

進化し続ける！
 恵那の
 朴葉寿司



PICKUP!
 タルタルソースを
 ディップ！
 タルタルソースの濃厚
 さが合わさり、また違っ
 た味わいを楽しめます。



PICKUP!
 恵那市産の豚肉を使用！
 県内でベスト3に入る豚肉の生産量を誇っていた恵那市。2019年、「豚熱(豚コレラ)」の大流行が発生し、養豚農家は大変な苦境に立たされました。その後消費者の応援や各農家の努力により、再び出荷へ。現在は、多くの人によりおいしい豚肉を届けるためにそれぞれの方が努力されています。

