

アンケート

朴葉寿司の具
人気投票!

えなえーるで朴葉寿司の具
材人気投票を行いました。
投票数は343票でした。
(大人250票、子供93票)。
意外な具材が上位になってい
るかも!今後の順位も気にな
ります。

大人の部

- No.1 しめ鯖
- No.2 椎茸の甘辛煮
- No.3 へぼの甘露煮

子供の部

- No.1 さくらでんぶ
- No.2 錦糸玉子
- No.3 焼肉

アボカドをのせるご家庭も!



アボカド

お店ではよくのっています!



山椒の葉



きやらぶき

ふき(山ぶき)を甘く煮詰めた日本の伝統食。初夏の季語にもなっています。



しその実

ぶちぶちとした食感で、ほのかなしその香りが口の中に広がります。



鮭フレーク

鮭の旨味とほどよい塩気がご飯によく合います。ませ御飯の具としても人気。



大人人気
No.3

へぼの甘露煮

「へぼ」とはクロスズメバチのこと。保存食にもなり、山の貴重なタンパク源です。



ツナの甘辛煮

老若男女に人気の甘辛煮。そのままおかずや酒のつまみにも。



さやえんどう

鮮やかな緑色が彩りを添えます。シャキシャキとしたほどよい歯ごたえがアクセントに。



たけのこ

春の山の幸の代表。柔らかくシャキシャキとした歯ごたえも爽やか。



あさりのしぐれ煮

あさりの身にしょうがを加えて煮た佃煮の一種。おにぎりの具としても人気。



紅しろうが

歯触りのよい食感に、さっぱりとした辛さと甘酸っぱさが料理の味を引き締めます。



菊しぼり

切り口が菊の花に見えることが由来。歯ごたえ抜群で、郷土の味として愛されています。

子ども人気
No.2



錦糸玉子

錦の糸のように明るい色彩を持つことから、この名で呼ばれるといわれています。



子ども人気
No.3

焼肉

子どもが喜ぶ人気の具材。さっぱりした寿司飯と、こってりとしたお肉が相性抜群。



大人人気
No.2

椎茸の甘辛煮

お正月のおせち料理としても定番。噛めば噛むほど旨味が溢れます。



子ども人気
No.1

さくらでんぶ

甘い味わいで、かわいいピンク色が華やかに彩ります。実は白身魚を加工したものです。

大人人気
No.1



しめ鯖

寿司ネタとしても定番で酒のつまみにぴったり。大人からの支持率ナンバーワン。

色んな具があって、楽しい!



あなたは
何をのせる?

組合せは無量大!
色とりどりの
具材あれこれ

恵那で愛され続ける朴葉寿司。大きな朴の葉っぱに、酢飯・きやらぶき・錦糸玉子などをのせていきます。のせる具材は、それぞれの家庭やお店でいろいろ。ここでは、この地域で食べられている主な具材を紹介。あなたの定番は何ですか?