

京の老舗が紡ぐ、伝統と革新の味

「京ゆば三田久」 × 「笹寿し伍十」

湯葉寿司復刻弁当 新発売！

老舗湯葉屋「京ゆば三田久」と、押し寿司の伝統を受け継ぐ「笹寿し伍十」が、100年を超える歴史と技を融合させ、湯葉を使った復刻寿司弁当を共同開発しました。冷蔵設備が発達する前に親しまれていた湯葉寿司を現代に蘇らせた特別な味わいをお届けします。

概要

京都の老舗湯葉屋、株式会社三田久（本社：京都府京都市、代表取締役：三田直嗣）は、京都で寿司店を運営する株式会社キョートフードサービス（本社：京都府京都市、代表取締役：岩本有希）とコラボレーションし、京湯葉を贅沢に使った湯葉寿司を3月11日より笹寿し伍十の店舗（西大路七条）でご提供します。

提供開始：2025年3月11日～

提供場所：笹寿し伍十（西大路七条）

「京ゆば三田久」の後継ぎ三田竜太は、湯葉がかつて寿司の食材として使われていた歴史に着目し、その復刻企画を温めてきました。一方、2023年に会社を引き継いだ「笹寿し伍十」の女将岩本有希は、伝統を守りながらも、京都の魅力を発信する新たな試みに挑戦したいと考えていました。100年を超える歴史を持つ両社の後継ぎの想いが共鳴し、今回のコラボレーションが実現しました。

湯葉は、大豆の豊かな風味と滑らかな舌触りが特徴で、寿司飯との相性も抜群です。具材には、京都津乃吉のちりめん山椒や京漬物を使い、彩り豊かで栄養満点なお弁当に仕上げました。観光バス等で京都を訪れる方々にとって、手軽に京料理を味わえるお弁当として最適です。今後も両社は、伝統と革新を追求し、京都の食文化を盛り上げて参ります。

商品



◆名称 湯葉大名巻

◆価格 6貫 1,050円(税込)、8貫 1,400円(税込)

◆内容量 約500g

◆伍十のロングセラー商品「大名巻」の海苔を湯葉にして巻寿司にしました。

具材は無漂白の国産干瓢を使った干瓢煮・国産椎茸煮・きゅうり・焼き穴子・海老。

湯葉の優しいお味が中の具材ともよく合います。



◆名称 京の湯葉寿司弁当

◆価格 1,600円(税込)

◆内容量 約500g(湯葉大名巻2貫と湯葉ちらし寿司)

◆ちらし寿司に、出汁につけた湯葉の刻みを錦糸卵の代わりに使いました。まだ冷蔵庫が普及していなかった時代によく使われた技法です。湯葉の素材のお味とちりめん山椒の風味がマッチしたちらし寿司弁当です。

【会社概要】

「京ゆば三田久」：創業1920年、京都の老舗湯葉屋。伝統の製法を守りながら、「湯葉×スペイン料理」のコラボ料理に取り組むなど、常に新しい湯葉の可能性を追求している。

会社名：株式会社三田久

本社所在地：京都府京都市南区東九条西山王町3番地の1

清水店所在地：京都府京都市東山区清水4丁目150-3

代表取締役：三田 直嗣

創業：1920年（大正9年）

事業内容：湯葉の製造・販売

HP：<https://mitakyu.co.jp/>

Instagram：(本店)mitakyu_official、(清水店)mitakyu_kiyomizu

「笹寿し伍十」：1923年、餅屋後藤として創業。その後「ボン伍十」の屋号で西大路七条に根付き、1976年笹寿し、テイクアウト寿司専門店「笹寿し伍十」として独立。素材や、無添加で作る笹寿しにこだわり、親しみやすさをモットーに地域に役立つお店作りを目指している。

会社名：株式会社キョートフードサービス

本社所在地：京都府京都市下京区西七条北衣田町37

代表取締役：岩本 有希

創業：1976年（昭和51年）

事業内容：寿司の製造・販売

HP：<https://sasazushigotou.com/>

Instagram：goto_sushi

2025年3月6日

【本件に関するお問い合わせ】

プロジェクト代表者 株式会社三田久 三田竜太

お問い合わせフォーム <https://mitakyu.co.jp/contact/>