

料理名	押し寿し
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	祭や法事の人の集まる時に、お客様にふるまった（松、竹、梅）の型を使用する。
材料	酢飯、サクラでんぷ、ますの酢づけ（紅しょうが、ゴマ）、卵
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酢飯を作る。 2. 松、竹、梅を型どった木枠に①を入れ、上にサクラでんぷん、いり卵、鱒（ます）の酢づけなどを上に乗せ、押し出した物。（紅しょうが、ゴマ）