

Press Release

< 報道関係者各位 >



創立年 / 創業年が同じ1909年 共に110周年記念企画

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」×奈良ホテル

奈良食材に新風！共同開発メニューについて

【ご提供期間】2020年1月16日（木）～2月29日（土）

【ご提供場所】奈良ホテル ブッフェレストラン「金剛」※ランチ限定

2019年10月17日に、創業110年を迎えた株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：森本昌弘^{マサユキ}）は、創立年（創業年）が同じ奈良女子大学の学生たちで作る「奈良の食プロジェクト」と110周年を機にコラボレーションし、奈良食材を使ったオリジナルメニューを開発いたしました。

奈良食材の魅力をみなさまにより知ってほしいという思いから、今回のコラボレーションが実現。「奈良食材に新風！」というテーマの元、パスタやキッシュなどの定番料理に、楽しいアレンジを加えた学生ならではのユニークなメニューを「実際にお客様が食べたいと思う料理か」「奈良ホテルのコンセプトに合っているか」などの視点から、学生と奈良ホテルシェフが試作を重ね完成。

これら26種類の共同開発メニューは、2週替わりで6～7種類を2020年1月16日（木）よりブッフェレストラン「金剛」でご提供いたします。（ランチタイム限定）

詳細は下記の通りです。

- 期間：2020年1月16日（木）～2月29日（土）
- 場所：ブッフェレストラン「金剛」（新館5階）
- 時間：1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00
- 料金：平日：大人（中学生以上）4,840円
子供（小学生）3,630円 / 幼児（3歳以上）2,420円
土日祝：大人（中学生以上）5,445円
子供（小学生）4,235円 / 幼児（3歳以上）3,025円
※表示価格はサービス料・税金込みです

※メニュー詳細は別紙をご確認ください。



写真はイメージです

【このリリースに関するお問合せ先】

(株)奈良ホテル 営業部営業企画課 津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096 TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」×奈良ホテル 奈良食材に新風！共同開発メニューのご紹介

| | メニュー名 | コンセプト |
|---|------------------------|---|
| ① | 奈良県産柿ドレッシング | 奈良の名産である柿を色んな形で楽しんでもらえる一品 |
| ② | 奈良県産干し柿ロール | 干し柿をクリームチーズと生ハムと合わせることでちょっぴり贅沢なおつまみに格上げした一品。アラカルトとして気軽に召し上がっていただけるように仕上げました |
| ③ | 奈良漬とサーモンのロール | 一口食べると奈良漬の豊かな香りとアクセントのレモンの風味が口いっぱいに広がるワインのおつまみにも |
| ④ | 大和野菜のカルパッチョ | 大和野菜をふんだんに使ったお洒落な一品 |
| ⑤ | 奈良県産柿とさつまいものポタージュ | 奈良の名産である柿を色んな形で楽しんでもらえる一品 |
| ⑥ | 奈良県産野菜のミネストローネ | 大和野菜の美味しさを存分に活かしたスープ |
| ⑦ | 奈良の食材を集めた茶わん蒸し | 定番の茶わん蒸しに奈良の名産の葛を使っただし風味のあんかけを添えた一品 |
| ⑧ | 奈良県産柿のディップソース～蒸し野菜と共に～ | 柿の優しい甘さを活かしたどこかホッとさせるソース |
| ⑨ | 白身魚のフライ～奈良漬タルタルソース～ | 見た目のかわいいカラフルなフライに癖になる奈良漬タルタルソースを合わせた一品 |
| ⑩ | 鶏肉の大和茶パン粉焼き | 噛んだ時に広がる大和茶の香りとサクジュワとした食感を楽しんでもらえる一品 |
| ⑪ | 白身魚の奈良漬タルタルソース焼き | 奈良漬と卵の相性が良く、奈良漬の苦手な人でもおいしく召し上がれるように考えられた一品。淡白な白身魚をタルタルソースと一緒に… |
| ⑫ | 奈良の地酒の酒粕と郷ポークのミートローフ | 日本酒の発祥の地である奈良ならではの洋食料理 郷ポークや酒粕を用いて洋食料理の中に奈良らしさを感じていただける一品 |
| ⑬ | 大和ポークと魚介のうまみたっぷりのパエリア | 家ではなかなか食べられないパエリアを奈良の食材と一緒に召し上がっていただける一品 |
| ⑭ | 大和まな入りのジェノベーゼパスタ | 大和まなの食感や香りを存分に楽しんでもらえるジェノベーゼ風のソースがポイントの一品 |
| ⑮ | 大和いもと結崎ネブカのキッシュ | 結崎ネブカの柔らかい甘みを普段使わないキッシュに使った一品 |
| ⑯ | 五徳味噌のキッシュ | 五徳味噌とねぎの風味が食欲をそそる、奈良風にアレンジした和風キッシュ |
| ⑰ | ほうれん草と郷ポークのチーズマカロニケーキ | ジェノベーゼ風にほうれん草を仕上げ、マカロニをたてて使うことで遊び心をきかせました |
| ⑱ | なすのラザニア～郷ポークのひき肉と共に～ | なすと奈良県産の豚肉のひき肉を使用したひき肉をラザニア風に仕上げた一品 なすの食感を存分に楽しんでもらえます |
| ⑲ | 郷ポークの塩釜焼き～大和茶と共に～ | 塩釜焼きというインパクトのある料理に豚肉の臭みを大和茶で抜くという奈良要素を加えた一品。ほのかに香る大和茶の香りもポイント |
| ⑳ | 鶏肉のロースト～奈良県産いちごのソース～ | 奈良県産のいちごを使用しいちごの可愛らしい色を生かした 舌だけでなく目でもお楽しみいただけるソース |
| ㉑ | 鹿のしっぽケーキ～奈良県産いちごを添えて～ | 奈良といえば鹿！その鹿のたまらなくかわいしっぽをイメージして作ったお菓子 奈良県産いちごを使い、目でも味でも奈良を感じていただける一品 |
| ㉒ | 大和茶のガナッシュ入り 小豆のムースケーキ | 大和抹茶を活かしたガナッシュと色々な食感と味を楽しめる層からできた見ても食べても美味しい一品 |
| ㉓ | 奈良県産柿のティラミス | 奈良の名産の柿を使った贅沢で意外な一品 |
| ㉔ | 奈良県産いちごの一口モンブラン | いちごが入った幸福感といちごの味わいを楽しめるスイーツ |
| ㉕ | 大和茶のモンブラン | 下のメレンゲと大和抹茶を使ったクリームのバランスが絶妙な一品 |
| ㉖ | 奈良県産フルーツのクレープ | 奈良県産のフルーツの美味しさを存分に味わっていただける一品 |

※ 2週替わりで6～7品のご提供となります。 ※ 仕入れの状況によりメニューの内容や産地などが異なる場合がございます。

奈良女子大学の学生たちで作る「奈良の食プロジェクト」とは、和野菜や奈良漬のような奈良の伝統的な食材を生かした商品やメニュー作りなど、奈良の食のおいしさや大切さをPRし、食文化を継承することで食育や地域活性化に取り組む学生主体のプロジェクトです。