

奈良女子大学と共同開発

産消
地地

ならコープオリジナル特選おせち

ことぶき重

はつはる重

奈良女子大学と共同開発

まほろば重

三段重 38品

12/31
お届け

石井食品 オリジナル 特選おせち

ならコープならではのオリジナルおせちです。

18,000円

(税込)

私たちが
考えました!

奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」のみなさん

3~4
人前

お重に
盛り付け済

※お届け時の盛り
付け方は変わる
場合がございます。

※20.0cm
※20.0cm
※18.5cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 3段

商品の問い合わせ先

商品MD:
担当 福田・西岡まで **0744-33-8081**

お電話の通話料はお客様の
ご負担となります。

市民生活協同組合 ならコープ **ならコープ** 検索
〒630-8136 奈良県奈良市恋の窪一丁目2番2号

奈良にはおいしいものがいっぱい!

奈良の「まほろば」をぜひご堪能ください。

ならコープは地産地消の取り組みとして、奈良県にこだわったおせち料理をつくりました。メニューの開発は奈良女子大学奈良の食プロジェクトの皆様と、お重のデザインは同大学社会連携センター藤野特任教授にご協力いただき、見た目も味も笑顔が広がるおせち料理です。今後もならコープは奈良県にこだわって地産地消を進めてまいります。

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」 奈良にこだわったおせち「まほろば重」

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」は奈良県の食材・食品を活かしたレシピや商品開発を行い、地域振興・活性化を目的に活動しています。今回のおせち料理は昨年12月より開発に取り組み、宇陀の黒豆、宇陀金ごぼう、吉野葛の産地見学やレシピ提案・メニューの試作など、月に1~2回意見交換を行い開発をすすめてきました。学生ならではの斬新なアイデアでメニューを考えましたが、『奈良は海なし県』。海のものが使えず大変でしたが、奈良の特産品を見直し、一つ一つにこだわりのメニューが出来上がりました。

開発にたずさわった みなさんに聞きました!

メニューのアイデアを出しあい何度も試作しました。

ユニークで新しいおせち料理を考えましたが、伝統的な部分も残しました。料理の提案・試作、楽しかったです。

奈良には海の幸がなく、おせちの内容がどうしても地味になってしまいます。豪華に見せることに苦労しました。



意外性をもちつつも、「おせち」という概念の中で提案することが難しかったです。商品化されるのはうれしいです。

大和茶やヤマトボークなど、地元でもよく知られていないものを食べてもらいたいと思いました。

奈良にはおいしいものがたくさんあるということをも、多くの人に伝えたいです。

レシピを一人50ずつ出し合って決めました。奈良でいるんな食材が作られていることを知ってほしいです。



【若草巻 3ヶ】
伊達巻に大和茶の粉末を入れ、若草山を彷彿とさせる鮮やかな緑に仕上げました。



【宇陀金ごぼうを使った大学ごぼう(40g)】
全国的にも有名な宇陀金ごぼうを使い、大学いも風に甘辛く仕上げました。



【うりバーグ 2ヶ】
お肉は国産若鶏100%の小さなハンバーグに奈良県の名産・うりの奈良漬けを細かく刻んで入れました。

まほろば重の メニューをご紹介します



- ・その他のメニュー
- ・宇陀の黒豆40g
- ・栗甘露煮1ヶ
- ・彩りびくす50g
- ・柿なます50g
- ・のし鶏2ヶ(お肉は大和肉鶏100%)
- ・金柑甘露煮1ヶ

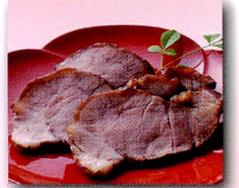
【吉野のあさつゆ(みずまんじゅう)2ヶ】
吉野本葛を使ったみずまんじゅう。初日の出に光り輝く朝露をイメージし、名付けました。



【吉野のつぼみ(大和いものまんじゅう)2ヶ】
大和いもを使って、かるかんまんじゅうに仕上げました。



【大和茶ボーク 3ヶ】
大和茶とヤマトボークを使い、さっぱりとした煮豚に仕上げました。



奈良にこだわったお重

地産地消にこだわったおせちにも負けない、「奈良の味」をより一層に引き立て華やかに見せてくれるお重のデザインにも今回取り組みました。そのデザインは同大学社会連携センター藤野特任教授と協力し、奈良らしく、お正月というはれの日にふさわしい華やかな天平文様に仕上げられています。



はつはる重、ことぶき重のメニューもとても充実しています。

<はつはる重(二の重)>

- ・いか松笠焼3ヶ
- ・抹茶船笹包み2ヶ
- ・紅白もち1ヶ
- ・紅白かまぼこ4ヶ
- ・栗きんとん4粒(80g)
- ・いくら醤油漬け1ヶ
- ・たつくり20g
- ・牛肉二色巻3ヶ
- ・味付け数の子3ヶ
- ・昆布巻3ヶ
- ・鮭の錦糸巻3ヶ



<ことぶき重(三の重)>

- ・だし巻玉子3ヶ
- ・棒だら50g
- ・海老の姿煮4ヶ
- ・ぶり柚庵焼2ヶ
- ・たこ照焼2ヶ
- ・たけのご煮3ヶ
- ・さつまいもの甘煮3ヶ
- ・こんにゃく煮3ヶ
- ・くわい煮3ヶ
- ・れんこん煮3ヶ
- ・ごぼう煮3ヶ
- ・どんこ椎茸煮3ヶ
- ・さといも煮3ヶ
- ・梅花にんじん3ヶ
- ・高野豆腐の含め煮1ヶ

