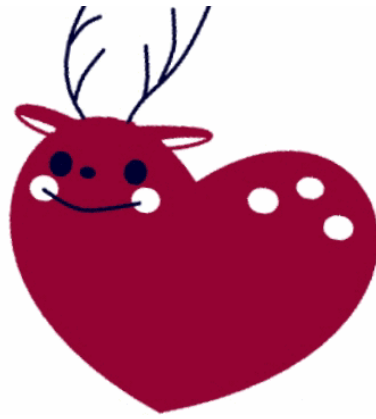


奈良ってめっちゃおいしい



奈良へやってきて・・・
大仏さんを見
鹿とたわむれて
せんたくんグッズを買う。
これで奈良を満喫した！と思いませんか？

・・・**甘い！！**

奈良の魅力は、なんと**食！**
わたしたちは食をテーマに奈良の魅力を追求し、
多くの方に知っていただくための活動をしています。
奈良の新たな一面を
食から再発見してみませんか？

We are **奈良の食プロジェクト。**

What is 奈良の食プロジェクト ?

「奈良女子大学・奈良の食プロジェクト」とは、大和野菜や奈良漬のような奈良の食材を活かしたレシピ作り・商品の開発などを通し、奈良の美味しいものを皆さんにお伝えする活動を行っています。これまで、「奈良漬アイス」・「奈良漬サブレ」・「奈良漬しょこら」などのお菓子や、奈良の食材をふんだんに使ったセブン・イレブンの「ならならのお弁当」(2008)やならコープの地産地消「オリジナル特選おせち」(2011, 2012, 2013)の開発などを行ってきました。

奈良女子大学の大学祭・恋都祭においては奈良の食材をより多くの方に気軽に召し上がっていただくため4年前から出店しています。

今年は奈良漬をはじめ、大和茶、植村牧場の牛乳、向出醤油の醤油など奈良の食材や地元の食材を使ったいくつかのお品をご用意しました。さらに、毎朝仕入れたての奈良県産野菜の販売も行っています！あなたが奈良の食に興味を持って下さるきっかけになれば幸いです。

★今後の活動予定★

冬の市場まつり「市場の鍋フェスタ」

12月2日(日) 08:00~13:00 @奈良県中央卸売市場(筒井駅徒歩10分)

奈良の食がたっぷり入った「古都のコトコトなべ~肉食系女子風」を提供します！

ぜひ、お気軽に食べにいらしてください★

その他、ならスイーツコンテスト(来年1月26日@大和郡山市)にも参加予定です。

応援よろしくお願ひします！



奈良の食プロジェクト開発商品例

(左：奈良漬しょこら/右：しょうがの奈良漬サブレ)

(奈良漬しょこらは天平庵にて、しょうがの奈良漬サブレは近鉄奈良駅構内KITTOほか県内各所にて、好評販売中！)

Bambi~no cafe

おしながき

ならじょまん

4年前の初出店からご好評いただいている奈良の食プロジェクトイチョシ商品です。
見た目はぎょうぎ風な普通の中華まんですが、具には野菜、豚肉、さらには葛切りと奈良漬を
使用した盛り沢山な内容となっています。皮には酒粕を使っています。
そのままだと癖のある奈良漬ですが、中華まんとの相性はぴったりです★
NHK「あほやねん！すきやねん！」でスマイル（吉本興業）の2人が絶賛した「ならじょまん」。
奈良漬が苦手・・・という方にこそ食べてみていただきたい自信作です。

大和ピザまん NEW!!

大和野菜の「大和まな」を具にも皮にも使用した、緑色のピザまんです。
さらにたっぷり入ったチーズの黄色とトマトの赤色、色鮮やかなピザまんを開発しました！！

大和茶プリン NEW!!

地元奈良の有名な牧場、植村牧場さんの栄養満点でフレッシュな搾りたて牛乳100%使用！！
ほろ苦い大和茶と濃厚な牛乳によるとってもなめらかで贅沢なプリン♪

みたらし豆乳プリン NEW!!

奈良の向出醤油さんの醤油を使用したみたらしソースのかかったあっさりした豆乳プリンです。
豆乳が主張しすぎていないので豆乳嫌いの人にもぜひ食べていただきたいです！

奈良漬クッキー&大和茶クッキー

奈良漬、大和茶をそれぞれ練り込んだ手作りクッキーです。こちらも毎年ご好評いただいています。

まんじゅうも「奈良」が発祥の地

中国の三国時代、蜀の諸葛亮（孔明）が水の神を鎮めるため、生け贄として人間の生首を供える
代わりに、小麦粉で作った皮に肉を詰めて供えたものが「饅頭」（肉まん）の起源とされています。
日本には、1349年、禅僧とともに宋から奈良に渡来した林浄因が饅頭を伝えたのですが、当時の
日本では、僧侶の肉食が禁じられていたため、小豆のあんを入れた「饅頭」（あんまん）を考えつ
いたのです。このように、「まんじゅう」は奈良で生まれたのですが、同時に、これが和菓子の始ま
りであるともされています。なお、林浄因は、漢国神社の中にある林神社にお祀りされています。

奈良の食プロジェクト・新規メンバー募集中★

受験生のみなさん、

わたしたちと一緒に、奈良の食について学び、伝えていく活動をしませんか？

せっかく奈良で過ごす4年間、この場所をもっと知ってみませんか？

奈良の食プロジェクトの活動では、いろんな方とのふれあいがあったり

奈良の文化の奥深さを感じたり、おいしいものを食べたり♪

楽しい時間が満載です！

入学後の参加をお待ちしています★

※参加は、原則として奈良女子大学の学生（院生を含む）に限らせていただいています※

参加希望、質問等は「奈良の食 <narashoku@food.nara-wu.ac.jp>」までメールでご連絡下さい。

連絡の際は、題名を必ず「奈良の食プロジェクト」とし、本文に学部、学年、氏名を記入して下さい。



お気軽に
ご参加ください♪

奈良の食プロジェクトHP：<http://www.food.nara-wu.ac.jp/narashoku/>

奈良の食プロジェクトぶろぐ：<http://narashoku.blog32.fc2.com/>