

現在位置: asahi.com &gt; ライフ &gt; 食と料理 &gt; ニュース &gt; 記事

# 【奈良】「おせち」予約ピーク

2010年12月15日15時3分

[B!](#) [D](#) [S](#) [F](#) [T](#) [M](#) チェック | [印刷](#)



おせち売り場に並べられた色とりどりのおせち=奈良市西大寺東町2丁目の近鉄百貨店奈良店

[拡大](#)

「おせち」の予約販売が、県内のホテルや百貨店などでもピークを迎えており、少人数向けや地産地消など、中身は多様化しているようだ。

奈良ワシントンホテルプラザ銀座(奈良市下三条町)では、今年から4、5人用(3万円)のほかに、2、3人用(1万9千円)の少人数向けのおせちを始めた。「核家族化の影響もあって、お客様のアンケートでは少人数用を希望する声が多くあった」と料理チーフの橋本孝さん(42)。

近鉄百貨店奈良店(同市西大寺東町2丁目)でも人気なのは2、3万円の少人数用だ。食料品課の笠松貴さん(39)は「家族の好きなおせちはお母さんが大量に作って、見栄えや彩りのために少人数のおせちを買う

[PR]

DELL

公共機関の皆さんへ  
オンラインショッピングを始めよう

Windows® 7 Professional 正規版搭載 +  
19インチモニタ付、メモリ・HDD充実構成が4万台~

やりたいこと、軽快に。

詳しくは[こちら](#)

人も多い」という。

県内に10店舗を展開するならコープは、「地産地消」に力を入れる。JAならけんに協力してもらい、宇陀金ごぼうのたたき、宇陀黒豆、干し柿のなますなど県産食品を詰めたセット(1万8千円)を開発。奈良女子大の奈良の食プロジェクトに、試作品の試食などで協力してもらったという。広報担当の梯美知子さん(38)は「おせちを通して、奈良の良さを知ってほしい」と話す。(伊藤あかり)