

季節の御膳「奈香味」販売

奈良市三条本町のホテル日航奈良（津秦幸生総支配人の和処「よしの」は3月1日から、奈良女子大学（同市北魚屋西町）の女子大生と一緒に考案した新ランチメニュー「万葉御膳（奈香味（なごみ）」を販売する。大和野菜をはじめ地元素材を使い、季節の万葉歌の情景を表現したメニューを2カ月ごとに提供。初回の3、4月のテーマは「春の訪れ」で、桜に関する万葉歌にちなんだ料理を楽しめる。

3、4月は「春の訪れ」

奈良の食材を生かしたレシピ開発などに学生が主体となって取り組む同大学の「奈良の食プロジェクト」との共同企画。

メインターゲットを女性として、「見た目がかわいくヘルシーでおいしいランチ」をイメージ。季節ごとに変わる6種類のオリジナル

ルソースで野菜や海鮮を食べる「せいこう蒸し」をはじめ、栄養価が高くヘルシーな食材を使用する。

3、4月の万葉歌は

「春日なる／三笠の山に／月も出てぬかも」

佐紀山に咲ける／桜の花の／見ゆべく」（作者不詳）など佐紀・佐保を歌った2首。オリジナルルソースは、ほうじ茶と桜塩を粉末にした「夜桜塩」や酒粕（かす）と桜の塩漬けを混ぜた「大和桜」など。

昨年4月から学生やホテルスタッフらが、議論と試作を繰り返して考案。学生たちが女性目線で提案した味と、よしのの田中準二

料理長らプロの技術が絶妙な融合を果たしている。

同大学生生活環境学部



ホテル日航奈良とのコラボメニューを考案した奈良女子大学の学生ら14日、奈良市登大路町の県庁政記者室

生活健康・衣環境学科
2年生の山下実菜美さん（21）は「健康を考えたヘルシーメニューなので、女性もおなかいっぱい食べてほしい」としていた。

（税込込み）。時間は午前11時30分から午後2時30分まで。平成26年2月28日まで。問い合わせは、ホテル日航奈良和処「よしの」、電話0742（35）5819。