

# 地元食材で独自料理

奈良交通

大和牛と大和  
まなを使って

奈良女子大とコラボ

奈良交通は、奈良女子大「奈良の食プロジェクト」の学生と協力

奈良交通が奈良女子大の学生と共同開発したグリーンカレーうどん（同社提供）



し、奈良の食材を生かしたオリジナルメニュー「大和牛と大和まな」のグリーンカレーうどん

「大和牛と大和まな」を開発した。同社の野菜工場から収穫した無農薬の大和まなとカレールーを混ぜ合わせたスープは、鮮や

かなグリーン色。麺の上には、たっぷりの大和牛と、素揚げしたパプリカやナスといった野菜を彩り豊かに盛り付けた。

同品は「大和釜揚げ」と旨いもの処「三条坊」（JR奈良駅ビエラ奈良1階）の月替わりメニューとして、今月末まで販売予定。価格は800円。同社は「開発途中でも好評だった品。安心安全の大和まなを使った他にはない味を、ぜひ試してみてください」と話している。