

●ドネー・ドウ・ガトー(奈良市)
 伝統のショウガの奈良漬
 お菓子に大変身

奈良の特産品のひとつ「奈良漬」にもショウガ(円税込)と「ほろっとくが使われています。これを「奈良女子大学奈良の食プロジェクト」と奈良市のケーキ教室「ドネー・ドウ・ガトー」が、しょうがの「奈良漬」な香りが特徴で、奈良漬

にしたことで旨味が増したショウガとバターとの相性が良く、より一層ショウガの味を引き立てています。特有の辛みや苦味がないので、ショウガが苦手な人でも食べやすくなっています。



奈良漬サブレ(写真右)とほろっと~しょうがの奈良漬で~

からだもこころもボカボカ
 奈良のショウガパワー

いずれの商品も、山崎屋本店(奈良市)、同JR奈良駅店(同)、山崎屋ホームページ(<http://www.yamazakiya.jp/>)
 夢 46
 風ひろば内の東大寺門前市場(奈良市)、近鉄奈良駅構内のKINTO奈良店(同)で購入可能。商品に関する問い合わせドネー・ドウ・ガトー