

「素材の良さを引き出せた」

あすから期間限定販売

奈良交通は30日、奈良女子大と連携して地元食材を使ったメニューを開発する「奈良の食プロジェクト」として考案した2種類のメニューを公開した。伝統野菜の大和まなを素材にした「グリーンカレーうどん」と、地場産のヤマトポークを盛り込んだ「かぼちゃ豆乳鍋」。同社直営店で11月1日から期間限定で販売する。



「大和まな」を素材にした「グリーンカレーうどん」をPRする奈良女子大の学生

奈良市

大和まなのカレーうどん■ヤマトポークの豆乳鍋

グリーンカレーうどんは、奈良交通の野菜工場「まほろば水耕園・奈良三条」で収穫した大和まなを使い、ダシを鮮やかな緑色に。素揚げしたネギやピーマンなどの野菜を盛り合わせた。値段は800円。

かぼちゃ豆乳鍋は、豆乳とかぼちゃをあわせた女性好みのコースの一品料理として考案した。単品では780円。

奈良女子大の理学部化学科3年、渡辺小百合さん(20)は「素材の良さを最大限に引き出せた。学生らしさも出ているので味わってほしい」と話した。

グリーンカレーうどんは、JR奈良駅ビエラ奈良1階「大和釜揚げ」と旨いもの処・三条坊」で11月の月替わりうどんとして販売。かぼちゃ豆乳鍋は、奈良市登大路町の奈良商工会議所ビル地下1階「やまと旬菜・三笠」で来年3月まで提供される。