

おせち開発にたずさわった高橋春花さん(右)と安藤さやかさん



奈良

ニュースのご連絡は
奈良支局
〒630-8283
奈良市油留木町44-2
☎ 0742 (26)6381~3
FAX 0742 (27) 2059

購読のお申し込みは

週間予報 …… 奈良市

14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)
☀	☀	☁	☁

奈良女子大 おせち 地元の味を 3段重ならコープと開発

地元の食材を生かしたレシピ開発などを行う奈良女子大学の「奈良の食プロジェクト」と「ならコープ」(奈良市)が共同で3段重のおせち「地産地消おせち和洋」を開発し、販売を始めた。コープと同プロジェクトは3年前から共同で

1段重のおせちを開発、販売しているが3段重のおせちは初めて。
2年前から学生約20人で試作を開始し、開発に着手。四季を感じられることと地産地消をテーマに、おせちに詰めた全31品に、県内産の食材や調味料を使っ

街の話題や事件事故などの情報をお寄せください。

✉ Eメール

nara@sankei.co.jp



全31品に奈良の食材や調味料を使った「地産地消おせち和洋」

た。
奈良の夏の風物詩「燈花会」の灯籠をイメージした「サーモンと大根の燈花ロール」や、大和野菜「下北春まな」を使い春の若草山をイメージした「下北春まなのテリーヌ」など、色鮮やかでユニークな品々はか

り。お重のふたには正倉院に収蔵された宝物を参考にしたデザインをあしらいい、正月の華やかさを表現した。

同プロジェクトのメンバーで生活環境学部3年、安藤さやかさん(21)は「味や彩りのバランスを取るのが難しかったが、完成してうれしい」。同3年、高橋春花さん(20)も「正月を迎えるのが楽しみ。奈良にはおいしい食材がたくさんあると多くの人に知ってほしい」と笑顔で話した。

価格は1万8800円(税込み)。ならコープ各店舗で、25日まで注文を受け付けている。問い合わせは、ならコープ商品部(☎0744・33・8081)。