

県政・経済記者クラブ  
文化教育記者クラブ 同時配布

平成26年7月25日

農林部マーケティング課  
販売・流通係  
担当：高橋、中村  
TEL:0742-27-5427 (直通)  
(内線3819)

## 報道資料



〈<sup>ち</sup>地の味土の香×<sup>あじつち</sup>眺望のいいレストラン〉スタンプラリー2014  
「ぐるっと美味しい奈良」を実施します。

実施期間：2014年8月1日～2015年1月31日

奈良県と協定を結び地域活性化に取り組む農産物直売所「地の味土の香」と、すばらしい「眺望」とおいしい「食」を楽しめる「眺望のいいレストラン」が共同でスタンプラリーを実施します。

スタンプを集めてプレゼントを手に入れよう！

プレゼント入手方法は3種類あります。

### 1. スタンプを3つ集めて応募

スタンプラリー参加店舗で500円以上お買い上げ、ご飲食でスタンプを1つもらえます。  
スタンプを3つ集めて応募すると以下の賞品が抽選で当たります。

① 加工品や野菜などの詰め合わせが当たる！

「地の味土の香」  
特選品3,000円分  
×合計18名様  
(1~3次各6名)

② どのレストランが当たるかはお楽しみ！

「眺望のいいレストラン」  
お食事券5,000円分  
×合計10名様  
(1・2次各3名 3次4名)

抽選は2ヶ月毎に行い、期間中3回抽選を行います。

### 2. 全てのスタンプを集めて応募

スタンプラリー参加全店舗のスタンプを集めると、応募者にもれなく寧楽プレミアムカード(5,000円分)をプレゼント。



### 3. 期間終了後、再抽選

期間終了後、全応募者を対象に再抽選。  
地の味土の香の参加全店舗の自慢の商品の詰め合わせ、地の味土の香デラックス特選品を1名様にプレゼント。



### スタンプラリー参加店舗

#### 「地の味土の香」18店舗

- ・東大寺門前市場 ・月ヶ瀬温泉ふれあい市場 ・さくらいとれとれ市場 ・荒神の里 笠そば処 ・郷土食「當麻の家」
  - ・阿騎野新鮮野菜直売所 ・産直センター 花香房 ・くまがしとれたて市 ・曾爾高原ファームガーデン直売所
  - ・菟田野アグリマート ・信貴山のどか村 野菜果物直売所 ・湖畔の里つきがせ ・片塩楽市 ・わたしのたからもの
  - ・旬の駅ならやま ・奈良五條 自然と柿の里ファーム ・大和高原わくわく宇陀いち ・街道市場みつえ
- (※なお、上記以外の「地の味土の香」15店舗は、スタンプラリーに参加していません。)

#### 「眺望のいいレストラン」10店舗

- ・奈良ホテル メインダイニングルーム 三笠 ・イタリアンジェラート&パスタ mamma ・奈良百楽
- ・奈良の里山料理 ほうらんや ・中国料理 桃谷樓 西大寺ならファミリー店 ・レストランよしの川 別館 撫石庵
- ・日本薬膳 茶寮 花大和 ・レストラン鹿野園 佐保 プロトンダイニング ・西大和さえき ・仏蘭西料理 La Terrasse

## スタンプラリーの参加方法



1. スタンプラリー参加店舗などで、スタンプラリーガイドブックを手に入れます。
2. 各店舗で、500円以上お買い上げ、ご飲食いただき、スタンプを押してもらいます。
3. 3店舗分のスタンプを3つ集める。

※地の味土の香「眺望のいいレストラン」各1店舗のスタンプは必須。  
同じ店舗のスタンプ複数は不可。

全店舗チャレンジの場合は、全てのスタンプを集める。

4. スタンプが集まったら、はがき部分（全店舗チャレンジの場合は、ガイドブック）に必要事項を記入して、郵送していただくか、各店舗のスタッフにお渡しください。

### 応募締め切り

第1次抽選 9月30日    第2次抽選 11月30日    第3次抽選 2015年2月13日  
全店舗チャレンジコース 2015年2月13日

※厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表に変えさせていただきます。

## 大和の旬の食材フェア

「眺望のいいレストラン」に認定されている10店では、「大和の旬の食材フェア」と題し、スタンプラリーの期間中、季節ごとに、こだわりの奈良県産食材を使用したスペシャルメニューを提供します。8月1日～9月30日は大和丸なすを使ったメニューを提供します。スタンプラリーとともに楽しみください。

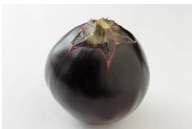


大和丸なすと生ハムの冷製トマトソースのパスタ (mamma)



大和丸なすと鶏肉の辛味噌炒め (中国料理 桃谷樓)

### 「大和の旬の食材フェア」食材の紹介



**大和丸なす** H26.8～9 ★「大和の伝統野菜」認定

つややかな紫黒色に、ぽってりとした丸い形状。肉質のしまりがよいので、煮崩れしにくく、焼いても炊いても持ち味が引き立つ味を、オリジナル料理で。



**結崎ネブカ** H26.10～11 ★「大和の伝統野菜」認定

柔らかくて甘みがあり、煮炊きものに美味しいネギ。ネギ独特の辛みは少なく、粘りが強い。煮炊き、焼き料理に独特の甘みと美味しさを加えてくれる。



**千筋みずな** H26.12～H27.1 ★「大和の伝統野菜」認定

葉が細かくシャキシャキした歯ごたえが特徴。鍋物や煮物などに最適。漬け物の素材としても使い勝手が良い。冬期の甘みが増したものは一食の価値あり。

#### ★大和の伝統野菜

奈良・大和路の食の歴史、地域の伝統をしっかりと受け継ぎ、戦前から生産されてきた奈良県認定の野菜で、18品目が認定されています。