

県政・経済記者クラブ
文化・教育記者クラブ
都道府県会館記者クラブ 同時配布

農林部マーケティング課

販売・流通係

担当：皆巳・中村

電話：0742-27-5427（直通）

3819（内線）

報 道 資 料

「大和丸なす」の大試食会を開催！！

～奈良まほろば館や大田市場に奈良の旬の味をお届けします～

首都圏で今が旬の「大和丸なす」を大々的にPR。奈良まほろば館と大田市場で試食会を開催します。

1 奈良まほろば館で奈良の旬を味わおう！

東京にある県のアンテナショップ「奈良まほろば館」で、大和野菜である「大和丸なす」と「半白きゅうり」の試食会を実施します。

○実施日

平成 27 年 6 月 26 日(金)、27 日(土)

各日 11 時 00 分～17 時 00 分(なくなり次第終了)

○実施場所

奈良まほろば館

東京都中央区日本橋室町1-6-2

日本橋室町 162 ビル1F

東京メトロ銀座線・半蔵門線

「三越前駅」A1 出口すぐ

(TEL03-3516-3933)



○内 容

大和丸なすと半白きゅうりの試食販売を実施

【大和丸なす】

大和丸なすは大和の伝統野菜の一つで、艶やかな紫黒色に、ぼつりとした丸い形をしています。肉質はしっかりとしており、同時に柔らかな食感が味わえます。

今回は大和丸なすを焼き、味噌で味付けした田楽風で提供します。

【半白きゅうり】

半白きゅうりは大和のこだわり野菜の一つで、みずみずしさと歯切れがよく、そのままでも炒め物や煮物にしてもしっかりと食べたえがあるのが特徴です。

今回は、生の半白きゅうりに味噌で味付けして提供します。



大和丸なす 半白きゅうり

この機会に是非、奈良の味をご賞味ください。

※準備量がなくなった場合、その時点で試食を終了します。

2 初 『大田市場』での試食会！

県では、平成24年度より、首都圏に向けた大和野菜等県産農産物配送便の運行や首都圏シェフへの紹介等に取り組んでいます。

今回、これら取組の一環として、仲卸業者の方々等に知っていただくための試食会を実施します。



○ 実施日

平成27年6月27日(土)午前6時15分～午前6時45分

○ 実施場所

東京都中央卸売市場『大田市場』青果棟
(大田区東海3丁目2番1号)



大和まな



千筋みずな



大和きくな

○ 内容

- ①大和野菜等県産農産物の展示
(大和まな、大和丸なす、千筋みずな、大和きくな、半白きゅうり、ひもとうがらし、紫とうがらし)
- ②大和丸なすの試食
(大和丸なすを焼き、奈良県産の味噌で味付け、田楽風で提供します)
※準備量がなくなった場合、その時点で試食を終了いたします。
- ③大和丸なすのレシピ配布
- ④大和野菜のパネル展示

※大田市場での取材を希望される場合は、社名、氏名等を6月24日(水)までにマーケティング課販売・流通係までご連絡ください。