

特集

# 奈良の おいしい食づくり



奈良フードフェスティバル  
Festival



シェフェスタin馬見



オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井のお料理  
フォアグラのポワレと刀根早生のソテー



首都圏での県産食材PRフェア

「食」には、健康を支え、人を集める力があり、食を通じて地域の魅力発信は、インパクトのある地方創生にもつながります。

奈良県には、大和野菜をはじめ、おいしい食材がたくさんあります。県では、県産食材レストランの開設、担い手の育成、フードフェスティバルの開催や首都圏へのPRなど、奈良の「おいしい食」のさらなる創造・発信に取り組んでいます。



オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井。周辺には美しい風景が広がっています。





L'AUBERGE DE PLAISANCE 桜井

# オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井



レストラン



宇陀金ごぼうと人参のコルネ

今年9月、桜井市にオープンした「オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井」。連日、県内外から多くの人々が訪れています。  
クリスマス期間は、中庭のイルミネーションのあかりと共に、奈良の「おいしい食」をお楽しみいただけます。

宿泊施設(9室)もあり、大和平野を見渡しながらゆったりとお食事を楽しんでいただけます。

**所** 桜井市大字高家2217

**問** ☎0744-49-0880

月曜定休

火曜ランチ定休

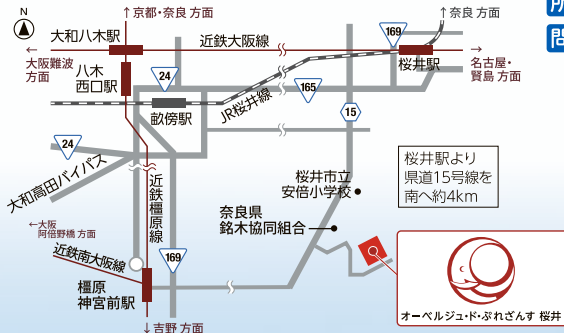
クリスマス・年末年始は、特別メニューをご用意。

12/30～1/3は営業。

詳しくは

奈良県 オーベルジュ

検索



地元の食材で  
奈良らしい  
おいしい  
フランス料理を!

オーベルジュ・ド・  
ぷれざんす 桜井  
料理長

**小林 達也 さん**



奈良には、良い食材がたくさんあります。生産者との出会いを大切に、ここでしか味わえないフランス料理を、全国からお越しのお客様に提供しています。

フードクリエイティブ学科を新設。新しい「食」を創造する人材を養成



フードクリエイティブ学科模擬授業  
(学校見学会)

## 学生募集中(二次募集)

未来の奈良の「食」と「農」を担う第1期生を募集しています。願書受付:1月8日～22日。詳しくは、23ページで。

## 学校見学受付中!

今年10月に完成した、フードクリエイティブ学科のキャンパス「安倍校舎」では、入学志望者の学校見学を随時受付しています。(要事前申込)

## 公開講座・短期研修

県民の皆さんを対象とした公開講座や短期研修を開催します。

詳しくは **NAFIC** [検索](#)



# なら食と農の魅力創造国際大学校

次世代の「食」と「農」のトップランナーを育成する「なら食と農の魅力創造国際大学校」(通称NAFIC)が、今年4月に開校します。フードクリエイティブ学科では、高度な調理技術とマネジメント力、ホスピタリティを備えた「食」の担い手を育成します。



調理実習室



安倍校舎 外観

**問** 県なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室  
☎0744-46-9700 FAX 0744-46-3370



奈良のうまいものを  
首都圏でもPRしています！



ときのもり

CIEL ET SOL LA CUISINE NATURELLE OTOWA

LIVRER KURUMINOKI TOKYO

ロゴの2羽の鳥は奈良から「たからもの」を伝えるモチーフです。

東京に県産食材レストランを  
オープン！

県産  
食材の  
イメー  
ジアッ  
プや、

ブランド力の向上を目的として、1月に東京都白金台に、レストランとショップの複合施設「ときのもり」をグランドオープンします。



ときのもり外観イメージ



レストランイメージ

県産食材PRフェアで  
奈良の食をPR！

首都圏の百貨店等で、県産農産物や加工品の販売等を行い、奈良の「食」の知名度アップを目指しています。



高島屋横浜店でのPRフェアのようす

地域のブランド力をUP！

JR奈良駅アンテナショップで  
「うまいもの」情報を発信！

アンテナショップ「奈良のうまいものプラザ」で、県産農産物や加工品、特産品などを販売しています。

問 奈良のうまいものプラザ  
☎0742260088



JR奈良駅構内1階にある「奈良のうまいものプラザ」

併設のレストラン「古都華」では、新鮮野菜を味わえる「野菜バイキング」など、県産食材をふんだんに使った料理を提供しています。



駅前でマルシェを開催！

市町村と連携し、主要駅の駅前で、県産農産物や加工品を生産者が直接販売するマルシェを開催しています。



御所駅周辺で開催したマルシェのようす



天理駅前で開催したマルシェのようす





奈良公園登大路園地では「シェフェスタin奈良」として開催。広い公園の中でゆったりと食事を楽しむことができます。

「奈良フードフェスティバル」。  
県産食材のPRや、レストランのシェフと生産者の交流を図っています。

# C'festival

奈良フードフェスティバル

平成21年にスタートした奈良県最大級の食のイベント

緑豊かな公園で一流シェフの料理を

繋がりを大切に、奈良の魅力を広く発信していきたい

奈良フードフェスティバル 実行委員会ディレクター

おおがけ 大掛 達也 さん



「シェフェスタ」を介して生産者、料理人、消費者の交流が生まれています。その繋がりをさらに発展させ、「食」で奈良の魅力を広く発信していきたいです。



馬見丘陵公園では「シェフェスタin馬見」として、「馬見フラワーフェスタ」と同時開催。花や音楽とともにおいしい食事を味わうことができます。



一流シェフのオリジナル料理が味わえる「シェフズキッチン」のほか、「青空ピッツア」やマルシェ等も充実。

## 奈良の食をもっと楽しもう!



奈良で最上の眺めと味を楽しむ



県内各地の10店舗が認定されており、四季の景色と、旬の食材を生かした料理を堪能することができます。

すばらしい眺めとおいしい料理を

奈良らしい景観とおいしい食事をともに楽しめるレストランを「眺望のいいレストラン」として認定し、支援しています。

詳しくは

眺望のいいレストラン

検索

知事から

ひょうと

奈良県には自慢できる食材がたくさんあります。奈良の「食」をより高め、「食」を拠点とした地域づくりと、その担い手となる人材育成を目指し、「奈良にはおいしいものがある」ということを国内外へ発信し、広げていきたいと思っています。



問 県マーケティング課 ☎0742-27-7401 ㊚0742-26-6211