

平成 30 年 11 月 1 日

県政記者クラブ
都道府県記者クラブ 同時配布

東京事務所
情報発信課
担当：葛本・野村
電話：03-3516-3931（直通）
農林部マーケティング課
販売・流通係
担当：杵本・新子
電話：0742-27-5427（直通）
3834・3819（内線）

報道資料

「九段さくらさくら」の奈良フェアの開催について

奈良県では、首都圏の方々に大和野菜等県産農産物を広く知っていただくとともに、県産食材の首都圏への販路を拡大することを目的に、首都圏の飲食店等に対し奈良県産食材のセールス活動を実施しています。

その一環として、都内飲食店の「九段さくらさくら」において、大和野菜をはじめとする奈良県産食材を使用した和食コース料理を提供する奈良フェアが開催されます。

「九段さくらさくら」では、その月の一番旬な都道府県を取り上げた和食コース料理を提供しており、11月は「めっちゃうまあ！奈良の食と酒」をテーマに奈良県がクローズアップされます。また、期間中は店内に奈良の伝統工芸品を展示し、奈良らしさを演出しています。

記

期 間	平成30年11月1日（木）から12月1日（土）まで
場 所	九段 さくらさくら （東京都千代田区九段南2-5-5 イシカワビル九段1階） 営業時間：夜の部 17:30～22:00／昼の部 11:30～14:30 定休日：日曜・祝日・土曜昼
提供メニュー	・「大和まな」とお揚げをサッとお出汁にくぐらせて ・クリーミー茶碗蒸し「筒井れんこん」とキノコのおんかけ ・「宇陀金ごぼう」とイカのフリット レッドカレー風味 ・奈良の秋野菜の和風サラダ ・奈良県泉澤一家が育てた「ばあく豚」の味噌漬け炙り焼き ・島岡製麺所「三輪そうめん」でにゅうめん ・「結崎ネブカ」のネブカ丼 合わせ味噌焼き （和食コース「さくらさくら膳」で提供される料理の一例） （料理の内容は食材の調達状況等により変更する場合があります）
展示工芸品	高山茶釜、奈良団扇、奈良一刀彫、面、木製灯籠、阿修羅像のレプリカ
そ の 他	奈良フェアの提供は夜の部の営業時間のみとなります。