

特集

ここから東京、そして世界へ羽ばたく

奈良まほろば館、 リニューアルオープン



特集

県民ニュース

奈良を知ろう

暮らしに役立つ

お知らせ



所 東京都港区新橋1-8-4
🚉 JR・地下鉄新橋駅から徒歩約200m

nara mahoroba

県では、首都圏での情報発信拠点として「奈良まほろば館」を東京日本橋で運営していましたが、令和3年8月10日に新橋に移転し、リニューアルオープンしました。
今後の観光需要の回復などを見据え、観光、食、特産品、伝統工芸などの情報を発信し、奈良の魅力を多くの人に届け、世界中に名を馳せる奈良を目指して取り組みを進めます。

奈良県の情報を首都圏へ！ まほろば館が担う3つの役割

物産の魅力発信

館内のショップでは、優れた県産品を厳選し、展示・販売することで、県産品のイメージアップ、ブランド力の向上を目指します。



食の魅力発信

館内にはレストランを併設し、奈良の生産者と連携して、季節の食材のおいしさや使い方を提案するなど、奈良の食の魅力をPRします。



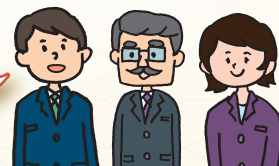
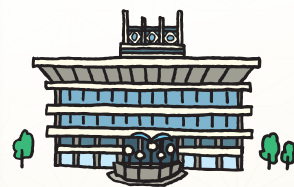
観光案内・情報の発信

県内の豊かな自然や伝統ある行催事などの情報発信、新型コロナウイルス感染症の収束後に向けた誘客促進の強化充実を図ります。



東京に奈良の情報発信拠点が 必要なワケ

東京で、奈良県の多様な魅力を発信することは、**奈良の認知度向上のためにもとても重要**です。
まほろば館で「物産」「食」「観光」を一体的に売り込むことで、**奈良のブランド力向上、県産品の販路拡大**などさまざまなメリットがあります。
今後も奈良の魅力を発信する取り組みを続けます。

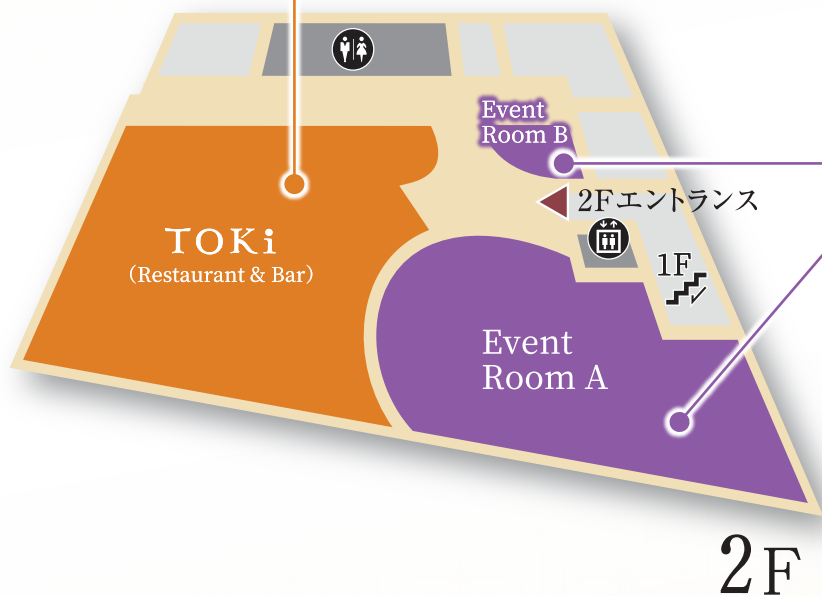


新型コロナウイルス感染症の流行が収まったら、奈良を訪れて、奈良の素晴らしさを感じて欲しいですね！

奈良まほろば館から、 を直接お届けします！

レストラン TOKi

季節の食材を使い、奈良の風土と歴史や季節の移ろいを感じられるメニューを提供します。レストランではコースで、バルでは単品で、奈良の地酒やワイン、季節の果物のソフトドリンクなどと一緒に楽しめます。



イベントルーム

奈良の有名社寺や歴史専門家の講座、文化や食を体感できるワークショップなどのイベントを開催します。



まほろば館のデザインコンセプト！

1F

飛鳥から奈良時代に伝来し、正倉院の宝物にも使用されている「蘇芳色」と、全国的に有名な県産材「吉野杉・桧」を使用した、落ち着いた感のある上質なデザイン。



2F

食材にこだわった料理が映えるモノトーンの内装。テーブル天板や吊装飾などに県産材を使い、1階とは異なる県産材の表情が印象的なデザイン。



特集

県民ニュース

奈良を知ろう

暮らしに役立つ

お知らせ

奈良県ブランドショップ 奈良の多様で奥深い魅力

観光案内

奈良に精通した観光コンシェルジュが旬の情報をお伝えし、よりよい奈良の旅を提案します。



Cafe&Bar

奈良の食材で彩るかき氷など、奈良の食を気軽に味わえるメニューを用意しています。



ショップ

奈良生まれの魅力的な商品の背景も紹介し、暮らしが豊かになるような奈良のいい物を展示・販売します。



大型ビジョン

8K解像度の大型ディスプレイで、奈良の迫力ある映像を美しく発信します。



今後もさまざまな取り組みを進めます！

新商品の発掘と発信

館内のショップでテストマーケティングをするなど、首都圏で知られていない魅力ある商品を発掘・ブラッシュアップし、売れる商品づくりを県内事業者の皆さまとともに進めます！

問 県観光プロモーション課 ☎0742-27-8482 ☎0742-27-3510
www.pref.nara.jp/3534.htm

奈良まほろば館では、感染予防の事業者向けガイドラインに基づく感染対策を行っています。