

まほろばチャレンジリーグ（令和5年度第1回）出品商品

事業者名[所在地]「商品名」	商品説明
<p>①田谷商店[橿原市] 「葛湯」</p> 	<p>「先人たちの知恵と優しさを令和へ、世界へ」のコンセプトのもと、伝統に新しさを加えた葛湯を開発。</p> <p>国産100%の吉野葛に、厳選した地元食材を掛け合わせた田谷商店オリジナルの葛湯。「毎日飲みたくなる葛湯」を追求し、従来の葛湯よりも甘さは控えめ。それでいて、きび砂糖のkokを活かした、旨味のある一杯が完成しました。</p>
<p>②株式会社やまと蜂蜜[奈良市] 「蜂蜜酒」</p> 	<p>「奈良の新しいお酒造りに挑戦しよう」奈良の蜂蜜屋と酒蔵が、清酒酵母から作ったお酒。</p> <p>ハニーワインとも言われる蜂蜜酒は、アルコール度数が約10～13%のものがほとんどです。</p> <p>やまと蜂蜜の蜂蜜酒は、アルコール度数を約6%に抑えることで、低アルコールで甘すぎない普段飲みできる味に仕上げました。</p> <p>はちみつの香りと甘味に、日本酒のような酸味も加わり、お食事にも合わせやすい味となっています。</p>
<p>③株式会社奈良祥楽[斑鳩町] 「斑鳩町黒米使用 古都ふきよせ」</p> 	<p>奈良斑鳩の新たな特産品&観光土産になる商品をつくる黒米プロジェクト！古代米の「黒米」を使い、古代のロマンを感じるふきよせ。</p> <p>斑鳩産の黒米を米粉にして生地に練りこんだ一品。手焼きのせんべいで、素朴な昔ながらの美味しさです。</p> <p>この商品を通じて、「古代歴史のロマン溢れる奈良斑鳩の里」をアピールしたいと思います。</p>
<p>④畠山製菓[奈良市] 「鹿さんぽ」</p> 	<p>『奈良にうまいものなし』を払拭する、ホンモノの手焼きせんべい！</p> <p>一切機械を使わず、昔ながらの製法と材料で焼き上げるホンモノの手焼きせんべい。昔からの手焼きせんべいを使って、奈良らしさをアピールしたいというこだわりの一品。</p> <p>奈良と言えば'鹿'。その鹿達の散歩の様子、商品名どおり『鹿さんぽ』をせんべいに刻印して、愛らしいせんべいにしました。</p>

まほろばチャレンジリーグ（令和5年度第1回）出品商品

事業者名[所在地]「商品名」	商品説明
<p>⑤ ELE Consulting[奈良市] 「追分大和橘茶」</p> 	<p>奈良原産の大和橘と月ヶ瀬茶を、奈良を象徴する仏像のパッケージに包んだ、「奈良ならではの」のお茶。</p> <p>日本最古の柑橘、大和橘を復興させる取組みが広がっています。お茶にするため、特別に無農薬で栽培した大和橘の葉を使用したお茶。</p> <p>健康に良いだけでなく「美味しさ」を追求し、大和橘茶、月ヶ瀬茶とブレンドし、それぞれ特徴ある味わいをお楽しみいただけるように仕上げました。</p>
<p>⑥ピンチオブスパイス合同会社[大和郡山市] 「クラフトビネガードリンク RINDA」</p> 	<p>「あなたの日常に ささやかな はじけるひとときを。」芳醇スパイス、爽やかハーブ、まろやかアップルビネガーの味わいが合わさった新しい”クラフトビネガードリンク”。</p> <p>クラフトビネガードリンクという全く新しいジャンルのドリンク。5種類のスパイスとハーブに、アップルビネガーで爽やかさを、さとうきび糖とはちみつでまろやかさを加えた、スパイシーで味わい深い香りが特長です。パウチに入ったシロップなので、炭酸水で割って爽やかに 즐기ください。</p>
<p>⑦ツクルテウムテ[川上村] 「山沁みるコーラ」</p> 	<p>奈良県吉野川源流の水と、川上村や奥大和の素材を使用し、山の恵みが体に沁みわたるクラフトコーラ。</p> <p>川上村や奥大和の吟味した素材をたっぷり使い、安心して飲んでもらえるクラフトコーラです。薬っぽくなく、喉が渴いた時に思わず飲みたくなるもの、身体が喜ぶものを目指しました。ミルクにいれると、チャイやラテのような感じで飲めます。ハイボールに入れて飲んでも、美味しい一品です。</p>
<p>⑧ Total Beauty 春[奈良市] 「粉末紫菊芋はと麦茶」</p> 	<p>奈良県宇陀産の紫菊芋を使い、健康と美容に良く、使いやすい”はと麦茶”。</p> <p>手軽に美味しく、続けて使っていただけるよう、独自製法により風味豊かで香ばしく仕上げました。アイスでもホットでも美味しいはと麦茶です。また、粉末状なので手軽で便利。飲むだけでなく、スムージーに入れたり、ヨーグルトなどにふりかけたりと、さまざまな使い方ができます。</p>

まほろばチャレンジリーグ（令和5年度第1回）出品商品

事業者名[所在地]「商品名」	商品説明
<p>⑨株式会社吉田屋[下市町] 「大和当帰葉ハーブソルト」</p> 	<p>大和当帰葉を使用した、オリジナルの美味しい調味料！</p> <p>大和当帰葉を使用した、オリジナルの美味しいハーブソルトが3種類(ワインパミス、ローズマリー、オールスパイス)できました。いろんなお料理に、気軽に使っていただけます。昔、会社のある吉野郡下市町は、薬草の町でした。これからも関連の商品開発に力を入れ、お客様に喜んでいただける商品づくりに取り組んでいきます。</p>
<p>⑩キッチンスタジオカチート[奈良市] 「おいしいCURRY」</p> 	<p>「辛くないのにスパイシー」、化学調味料&小麦粉不使用のバターチキンカレー。</p> <p>「辛くないカレー粉を作ってほしい、奈良のかわいいお土産を作ってほしい」という声から、主婦の知恵や想い、奈良への愛情を詰め込んで商品にしました。奈良県産の酒粕や月ヶ瀬の梅ジャム、大和橘を使用しています。体にやさしい食事を取りたい日や健康意識の高い方にお勧めです。</p>
<p>⑪ Su-balance[奈良市] 「無添加 大和茶ラテ」</p> 	<p>素材の持ち味と不足しがちな栄養素をバランス良く組み合わせた、大和茶ラテ。</p> <p>奈良県産大和茶を粉末にし、親しみやすいラテにすることで、「大和茶」を知ってもらう機会になればと思い商品化しました。管理栄養士の目線で作った、食べて美味しく身体に優しい商品です。どの世代の方にも安心して飲んでいただけるように乳化剤、保存料、安定剤は無添加にしました。</p>
<p>⑫株式会社はじまり屋[宇陀市] 「はじまり屋 完熟人参ジュース200ml」</p> 	<p>砂糖や添加物を含まない、自然な甘さの有機人参ジュース。</p> <p>奈良県宇陀市で、農薬や化学肥料に頼らず、循環型の有機農業をしています。有機人参と国産レモンのみを搾り、無添加にこだわって作った人参ジュース。良質な土壌で、完熟するまで育てた人参を使ったジュースは、人参本来の自然な甘さとコクを感じる一品となっています。</p>