

ボタニカルでウェルネス、そのはじまりの地は奈良でした。



in  
Hanshin

ボタニカル  
フード  
トリップ



ハーブ・スパイス・薬草

近年、ますます注目が高まる自然由来のハーブやスパイス。ちょっと縁遠いもの感じていた人もおられるかもしれませんが、よくよく考えてみれば、薬草もハーブもスパイスも「奈良」こそがはじまりの地。ごく身近で歴史のあるカルチャーなんです。そんな奈良のボタニカルな食と酒が食祭テラスに大集合！

ヤマトトウキ  
“大和当帰”のこと

その根が生薬として用いられてきたが、近年、葉の食品への活用が広がり、本催事でも大和当帰を使ったスムージー、クラフトビール、ハーブティが登場。今、注目が集まる奈良産ハーブ。

ハーブ・スパイス・薬草  
× 奈良をテーマにした  
初催事！



Yamato Tōki

Botanical  
Food Trip  
NARA

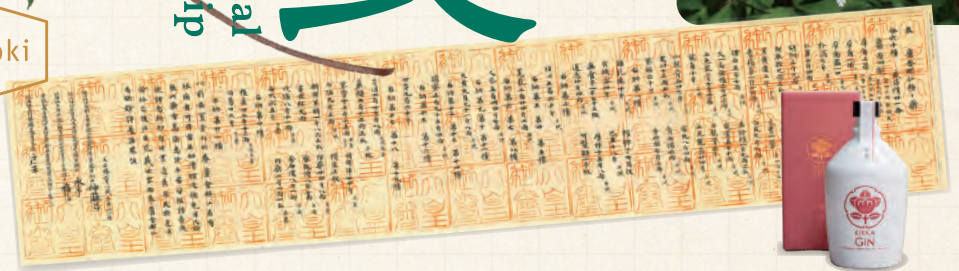
良

20  
24



10月2日水 — 7日月

in 阪神梅田本店1階 食祭テラス



正倉院に伝わる薬草の目録「種々薬帳」レプリカをはじめ、611年 推古天皇が初めて薬狩りをしたことや森野旧薬園などを紹介する奈良の薬年表、トウキ、シャクヤク、ジオウ、キハダといった薬草など、奈良県薬事研究センター、御所・三光丸クスリ資料館の協力による特別展示コーナーも。

## 奈良のポタニカル ヒストリーを展示



## 奈良の薬草ドリームチーム!?

大和当帰などを使ったブランドTHERAを手がける植物療法士・橋本真季氏セレクトのブースが登場。



出品：THERAの大和ハーブの化粧品やアロマ/高取町・ポニーの里ファームから湧き水のキハダコーラ/宇陀の薬膳カレー透咖喱からミックススパイス/吉野町のセルフケアブランドjiwajjwaのお風呂のハーブ/クレメンツかおりのハーブティ/laccolaの大和当帰のクッキー など



奈良こそが  
ハーブ&スパイス  
の総本山!?



出品：奈良初のダルバート専門店、薬師堂町・菩薩咖喱から独自ブレンドのスパイスを使ったカレーと野菜たっぷりの副菜をワンプレートで/宇陀の地で創業したルート製菓の手がける「ルートレシビ」から季節の野菜を活用したデリメニユ/三条通・DRINK DRANKから吉野の柿、梨を使ったスムージーや大和当帰スムージー など



## スパイススカーレー、 ハーブスムージー、 製菓会社の惣菜まで



製菓会社の  
ゆるキャラ大集結  
の日も!

薬草とハーブ、アユールヴェーダ、植物療法などのトークに、菊岡漢方薬局のカレー粉作りワークショップなど。詳細は食祭テラスWebサイトにて。



奈良のハーブを飲み比べ!



クラフトビールにクラフトジン、地酒まで、すべてが奈良産ハーブを活用したお酒を提供する「ポタニカルバー」が会場内に期間限定オープン!

出品：宇陀・奥大和ビールの大和当帰を使ったクラフトビール/「風の森」で知られる油長酒造が立ち上げた大和蒸溜所のクラフトジン(大和当帰、大和橘を使用)/大神神社の笹百合から採取した奈良独自の酵母「山乃かみ酵母」を使った地酒 など



## ポタニカルバーがオープン!

トークや  
ワークショップも  
連日開催



HANSHIN  
電話06-6345-1201

連日 午前10時→午後8時