



Nara Hotel

Press Release

〔報道関係者各位〕

2021年10月20日

株式会社 奈良ホテル

聖徳太子 1400 年御遠忌を「食」を通じて発信
聖徳太子も食していた！？飛鳥鍋がメインのメニューが誕生

【新メニュー】太子ゆかりの地、斑鳩町・王寺町の特産品も取り入れた
「飛鳥鍋御膳」の発売について

【期間】2021年10月29日（金）～12月19日（日）

【場所】奈良ホテル 日本料理「花菊」

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町 1096、代表取締役社長：^{マサユキ}森本昌弘）は、飛鳥時代より続く奈良の郷土料理、飛鳥鍋がメインの「飛鳥鍋御膳」を、2021年10月29日（金）より発売いたします。

この企画は、聖徳太子も食していたであろうと推測される奈良の郷土料理「飛鳥鍋」をご提供することで、聖徳太子 1400 年御遠忌を「食」を通じて発信したいという思いから実現いたしました。

ベースとなるスープには、奈良県最古の牧場 植村牧場の牛乳を使用。和風だしを加え、あっさり仕上げます。また、飛鳥鍋の主役ともいえる鶏肉も奈良県産にこだわり、大和肉鶏を使用。肉のもつ味の深み・旨味を逃がさないよう一度皮面を焼き上げ、鍋に投入することで、「まろみ」「コク」「旨味」がギュッとつまった飛鳥鍋に仕上げます。

さらに、太子ゆかりの地、斑鳩町（法隆寺）・王寺町（^{ダルマジ}達磨寺）の魅力も知ってもらうため、各町の特産品＜斑鳩町産の黒米酢・菜種油＞、＜王寺町産のオリーブオイル＞を使用した一品もアレンジ。御膳全体で聖徳太子 1400 年御遠忌を感じていただける内容となっております。

また、飛鳥鍋御膳をお召し上がりのお客様に、斑鳩町観光協会でご粗品がもらえるチケットと達磨寺で王寺町のマスコットキャラクターである聖徳太子の愛犬・雪丸のグッズがもらえるチケットを進呈。

飛鳥鍋を通じて、奈良と聖徳太子のつながりを改めて知る「聖徳太子 1400 年御遠忌 再発見の旅」にお出かけください。



料理イメージ



片岡山の飢人に施衣：奈良ホテル収蔵

■ 商品詳細

- ・期間：2021年10月29日（金）～12月19日（日）
- ・場所：日本料理「花菊」
- ・時間：11：30～15：00（L.O 14：00）
- ・料金：飛鳥鍋御膳 3,500円 ※税金・サービス料込

お品書き

- ・飛鳥鍋 大和肉鶏 白菜 牛蒡 人参 白葱 菊菜 王寺町産オリーブオイルを香らせて
- ・薫焼鰹タタキのカルパッチョ風 斑鳩町産 菜種油と黒米酢のドレッシング
- ・大和まなお浸し
- ・奈良県産ひのひかり 香の物
- ・ヨーグルト 斑鳩町産 黒米と黒米酢

※料理内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます

飛鳥鍋とは

鶏肉、野菜を牛乳とだし汁で煮込んだ奈良県の郷土料理。飛鳥時代に唐から奈良へやってきた使者が練乳に似た乳製品を伝え、孝徳天皇へ献上したところ大変喜ばれ、乳牛が宮中で飼育されるようになりました。これが日本における牛乳飲用のはじまりになったといわれています。王族の間で大変人気だった飛鳥鍋は、飛鳥時代に活躍した聖徳太子も食していたと推測されます。

< 飛鳥鍋御膳のご予約・お問合せ >

TEL 0742-24-3044（レストラン予約 9:00～17:00）

斑鳩町・王寺町特産品のご紹介

斑鳩町産なたね 100%使用

● 菜の花油

斑鳩町産なたねを100%使用し、圧搾搾りにより作られた菜種油。さらっとして苦みの少ない贅沢な油です。



● 斑鳩の黒米酢 黒駒

斑鳩でつくられた黒米を100%使用し、伝統ある蔵でじっくり発酵ゆっくり熟成させたお酢。まろやかでやさしい味



● 王寺町産 オリーブオイル

王寺町には特産品がなく、オリーブで有名な小豆島と年間降水量・風の強さが似ていることから、オリーブを特産品にしようと考えました。王寺のオリーブは信貴山・生駒の吹きおろしの風を受け、未利用地の法面を活用して栽培をしています。オリーブの木は非常に風に強く、柳のようにしなるため、受粉しやすく、虫がつきにくいのが特徴です。2020年 王寺町、奈良和園、大阪産業大学の三者間で「王寺町におけるオリーブに係る事業の連携協力に関する協定」を締結し、オリーブを通じた地域の発展をめざしています。



奈良ホテル収蔵 聖徳太子にまつわる美術品のご紹介

● 片岡山の飢人に施衣 セイ イケダ カンザン 池田寒山 : 奈良ホテル収蔵

日本書紀の片岡飢人伝説を描いたもので、
片岡の地で聖徳太子が飢者に会おう場面です。
達磨寺とゆかりのあるこの作品は、本館 2 階に
展示しております。(常設展示)



【このリリースに関するお問合せ先】

(株)奈良ホテル 営業部営業企画課 藤田・津川
〒630-8301 奈良市高畑町 1096 TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255
MAIL kikaku@narahotel.co.jp

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、
新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、
妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR 西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム
「Trust You (トラスト・ユー)」が策定する独自の衛生管理基準を満たした
施設であることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。

