

報道関係者各位

2022年9月27日  
株式会社 奈良ホテル

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」× 奈良ホテル

奈良の食材にこだわりぬいたテイクアウト弁当  
「まほろば行楽弁当」共同開発について予約受付開始：2022年10月1日（土）～/販売期間：2023年2月28日（火）まで  
お申し込みは10食以上から、5日前の18:00まで

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：原田隆太）は、奈良女子大学の学生たちで作る「奈良の食プロジェクト」とコラボレーションし、奈良食材を使ったオリジナルテイクアウト弁当を開発いたしました。

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」と奈良ホテルのコラボレーション企画第三弾となる今回は、「テイクアウト弁当」。産学連携プロジェクトの一環として、奈良食材の魅力をより多くの方へ発信したいという思いから開発に至りました。

メニューは、三輪そうめんを焼売生地に見立て、大和ポークの餡を合わせた華焼売や、大和肉鶏から出汁をとった炊き込みご飯など、「奈良の食プロジェクト」のメンバーが考案したオリジナルメニュー9品をご用意。シェフと試行錯誤を繰り返し、約4カ月の時間を要して完成いたしました。

一品一品奈良の食材にこだわり、地元食材を継承していくという本プロジェクトは、SDGsのターゲット11番「住み続けられるまちづくりを」、12番「つくる責任つかう責任」に貢献するものだと考えております。

この機会に奈良の魅力がたっぷり詰まった「まほろば行楽弁当」をぜひご賞味ください。



※写真はイメージです

## ■「まほろば行楽弁当」概要

予約受付：2022年10月1日（土）～ / 販売期間：2023年2月28日（火）まで

料 金：3,500円 ※税金込み

お申込み：TEL.0742-24-3033(宴会セールス課 10:00～18:00)

※消費期限は製造より5時間です。お早めにお召し上がりください。

※10食以上からのお申込みに限ります。

※完全予約制 5日前の18:00までにご予約ください。(数量変更は前日の12:00まで)

※宅配エリアは、ホテルより半径15km以内です。(詳しくはお問合せください)



- \*大和まなと奈良漬のかくやあえ
- \*大和肉鶏の笹の葉蒸し 梅肉ソース添え
- \*十津川エリンギのガーリックソテー
- \*大和ポークと三輪そうめんの華焼売
- \*大和肉鶏と炊き込みご飯

- \*白身魚の彩り揚げ 大和茶風味
- \*旬魚の粕漬(奈良漬の粕)焼き
- \*大和牛と野菜のすき焼き風
- \*柿の葉寿司・手毬仕立て
- \*ホテルメイドアップルパイ

※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。

JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標(SDGs)を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs目標の11番と12番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

### 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。



JR-West Hotels



## ■ このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL:0742-24-1151 FAX:0742-24-0255

担当 小林・津川・山本 E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町1096

TEL: 0742-26-3300 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>