



「あじわいグランプリ」

～奈良で食べたいお弁当～

「奈良のうまいもの」あじわいグランプリ



「奈良のうまいもの」あじわいグランプリで応募された作品の中から投票や審査で選ばれた入賞作品(15点)です。ぜひご賞味下さい。

お問い合わせ先
奈良県農林部マーケティング課
TEL 0742・27・7401

禅弁当



1,500円

古都、奈良の伝統の精進料理。胡麻豆腐、栗麩、奈良梅、素麺の天ぷら吉野葛饅頭、大和野菜の焼き合わせ、湯葉などを入れたしっとりした大人のお弁当。

【問】 仕出し 井ノ上(奈良市)
【TEL】 0742・64・1314

大仏弁当



1,300円

奈良茶飯や柿の葉寿しを大仏さんの頭に見立て、大和肉鶏を若草焼きにし大和野菜の旨煮や巻き柿、奈良漬の入った手頃な弁当。

【問】 仕出し 井ノ上(奈良市)
【TEL】 0742・64・1314

竹皮弁当



650円

黒米を使った昔ながらのお弁当を再現。素朴さを強調し、環境にやさしく殺菌効果の高い器(竹皮)を使用しました。

【問】 道の駅くまがしステーション(平群町)
【TEL】 0745・45・8511

奈良三彩弁当



奈良特産の大和肉鶏、大和牛、ヤマトポークの三彩(三種)と大和野菜を彩りよく盛り込み美味にこだわった和風料理弁当。

【問】 県マーケティング課(製造業者募集中)
【TEL】 0742・27・7401

ほうはん
飯
弁当



850円

大和肉鶏、ヤマトポーク、黒米等奈良産の食材にこだわりお寺で食されていた芳飯(ほうはん)に見立てたお弁当です。

【問】 仕出し料理 久家(奈良市)
【TEL】 0742・22・4127

まほろば弁当



1,500円

大自然で育った大和牛のステーキと、新鮮な食材をバランス良く盛り込みました。お宿で食べるお料理を、この二重箱に詰めました。

【問】 三輪 桜庵(桜井市)
【TEL】 0744・46・2471

みやこつくり
奈良育ち
サンド



大和牛、大和肉鶏、大和野菜をピタパンにサンド。ピクルス代わりの奈良漬は新発見。鹿の視線を気にしつつ頬ばって!

【問】 県マーケティング課(製造業者募集中)
【TEL】 0742・27・7401

大和三色おにぎり



850円

大和牛巻、大和肉鶏のかやく、古代米と大和づくしのおにぎり。漬物は奈良漬、梅沢庵、季節漬物で奈良と季節を感じてください。

【問】 三輪 桜庵(桜井市)
【TEL】 0744・46・2471

大和路ぜいたく弁当



1,000円

大和肉鶏、ごま豆腐、大和野菜、奈良茶飯で作ったチョットぜいたくなお弁当。小さな満腹感が得られるお弁当です。

【問】 (株)三晃 はないちばん(大和郡山市)
【TEL】 0743・56・5520

大和路太子弁当



1,280円

めはり寿しを大和伝統野菜"大和まな"で創りました。奈良茶飯、柿の葉寿し、大和肉鶏などの大和三味をお楽しみください。

【問】 しあわせ家(奈良市)
【TEL】 0742・35・5666

大和路弁当
「南都の輝き」



1,300円

大仏さんの手のぬくもりを感じてお客様が幸福な気持ちになっていただけたらとの思いで作りました。

【問】 (株)三晃 はないちばん(大和郡山市)
【TEL】 0743・56・5520

大和高菜寿し弁当



1,680円

奈良産の新鮮な野菜に大和牛を加え、食材のバランスを考えた栄養満点のバリエーション豊富なお弁当です。

【問】 美食宅配人 菜の花 (河合町)
【TEL】 0745・33・3939

大和の味いろいろ
三笠弁当



黒米、奈良茶飯、大和茶塩のおにぎりで、三笠山の四季を表現。大和牛をはじめ、奈良産の食材を使い、奈良が盛りだくさんのお弁当です。

【問】 県マーケティング課(製造業者募集中)
【TEL】 0742・27・7401

大和の箱弁当



1,500円

奈良茶飯を盛り込んだ和食弁当。弁当容器に深みのある物を使い、竹皮で包みます。その上に地場産の蚊帳の布をお手ふき等を使って頂くようセットしています。

【問】 仕出し 井ノ上(奈良市)
【TEL】 0742・64・1314

山のたからもの
from 十津川



1,500円

癒し!おいしさ!安全・安心を大切にす十津川。この弁当で大自然の聖地・十津川を感じていただければ幸いです。

【問】 十津川温泉えびす荘(十津川村)
【TEL】 0746・64・0019

製造業者募集中のお弁当につきましては、製造販売いただける方を募集しております。