

まほろば館で奈良の旬を味わおう！

奈良まほろば館で、産地直送の大和丸なすと

できたての吉野本葛の葛もちが味わえます

大和の伝統野菜の一つである大和丸なすは、艶やかな紫黒色に、ぼつてりとした丸い形状をしています。肉質はしっかりとしており、同時に柔らかな食感が味わえます。高級食材として好評を得ているその味をご賞味ください。

また、吉野本葛を使った葛もちの調理を実演、できたてを店舗でお召し上がりいただけます。その他、同時開催の奈良の吉野の自然をクローズアップし、吉野万葉の世界や、森林セラピー体験のご紹介も行っております。

1 実施期間

平成 25 年 5 月 31 日(金)～6 月 2 日(日)
10 時 30 分～19 時 00 分、最終日は 17 時 00 分まで

2 実施場所

奈良まほろば館

* 東京都中央区日本橋室町1-6-2
日本橋室町162ビル1F

東京メトロ銀座線・半蔵門線
「三越前駅」A1出口すぐ
(Tel.03-3516-3933)



3 実施内容

① 大和丸なす

・試食販売を実施します。

水と日照に恵まれた豊潤な土地で育ち、まん丸でへたに鋭いトゲがあるそのナスは、光沢があり艶やかな紫黒色をしています。

その大和丸なすを焼き、田楽味噌やポン酢で味付け。お好みの味でご賞味ください。

また店舗では奈良から直接入荷したものを販売しておりますので、是非この機会に、大和の伝統の味を味わってください。



大和丸なす

② 葛もち

・吉野本葛を使った葛もちをその場で調理し、お召し上がりいただけます。

もっちりとした食感となめらかな喉ごし。さわやかで冷たく、暑いこの時期にぴったりな食べ物です。その調理の様子を目の前で実演、できたての葛もちをその場でお召し上がりいただけます。

是非この機会にできたての葛もちをご賞味ください。