

事業者名〔所在地〕「商品名」

商品説明

- ①株式会社吉田屋〔下市町〕  
「葛餅餡無し」



奈良の素材を使い、伝統を守りながらも時代に合わせて変化させた葛餅。

80年以上、同じ製法で作りを続けている求肥タイプの葛餅です。個包装なので食べやすく、味はプレーンと吉野富有柿を練りこんだ2種類。なめらかな舌ざわりと、伝統を守りながらもあっさりした味が人気の商品です。

- ②株式会社やまと蜂蜜〔奈良市〕  
「古都の夢」



華やかな気分でお酒を楽しみたい方へ。また、特別な方への贈り物として使っていただけるプレミアムリキュール。

大きな果肉がたっぷり入り、まるで古都華をそのまま食べているかのような食感が楽しめます。奈良県産純粋ハチミツを加えてほんのりと甘みをプラス、アルコールもいちごの味を活かす国産ウォッカを使用。一切の妥協をせず、こだわり抜いた本格的な味をぜひご賞味ください。

- ③なつかしいみらいサービス株式会社〔宇陀市〕  
「手摘みハーブのクラフトシロップ」



宇陀産の大和当帰を使った、心と体に優しい手摘みハーブのクラフトシロップ。

伝統の和ハーブ&スパイスで作った「手摘みハーブのかぎろひシロップ」。「女性の健康に寄り添う原料」を選定基準とし、大和当帰葉、生姜、シナモン、葛などをブレンドしておいしく仕上げました。サイダーで割ったり、ホットワインやアフガードに入れて、温かくして飲むのもおすすめです。

- ④赤膚焼 菅原尚己〔奈良市〕  
「赤膚焼 シカ皿」



赤膚焼の伝統と技術を取り入れた、新たな赤膚焼のシカ皿。

リアルな鹿ではなく、シンプルな現代風のデザインにしたシカの皿。和風や洋風のどちらにでも違和感なく使えるよう、製作しています。また、普段使いにも来客用でも使いやすい、愛らしいデザインです。「使うのがもったいない！」と思われる場合は、飾り皿としても使っていただけます。

事業者名〔所在地〕「商品名」

商品説明

- ⑤株式会社奈良祥樂〔斑鳩町〕  
「斑鳩町黒米使用太子餅」



奈良斑鳩の新たな特産品&観光土産になる商品をつくる黒米プロジェクト！  
古代米の「黒米」を使い、古代のロマンを感じる餡を包んだお菓子。

法隆寺参道に本社・本店を構え、法隆寺土産を作りたいとの長年の想いをもとに、斑鳩町の黒米を使用した生地に餡をあわせた逸品。  
丹念に炊いた自家製つぶあんを包みこみ、一度食べたらくせになる美味しさです。

- ⑥佐藤薬品工業株式会社〔橿原市〕  
「葉酸・鉄・カルシウムのサプリスープ」  
(栄養機能食品)



中高年や妊婦・授乳婦向けに、手軽に栄養が取れるサプリのようなスープ。

奈良県の「漢方のメッカ推進プロジェクト」に参加し、薬用植物の栽培事業に取り組んでいます。  
県産のショウガを使用し、本スープ1袋で葉酸178 $\mu$ g(茹でたほうれん草約1束相当)、鉄2.3mg(牛レバー約5枚相当)、カルシウム240mg(牛乳約1本分相当)の栄養素を手軽に補給できます。  
いきいきとしたアクティブライフを実現します。

- ⑦株式会社樞〔奈良市〕  
「大和高原ハーブ香るスープd e ソース  
～トマト味～」



オール奈良県産の自然栽培、有機栽培の素材を使ったスープ。

大和高原で育ったトマトとハーブの豊かな味わいが特徴です。大和当帰・宇陀金ごぼう・大和茶実油・大和橘の4種を使用。麺やパスタに和えるソースとして、また副菜のスープとしてもおすすめです。常温でも温めてもOKで、簡単に調理可能な一品です。

- ⑧DE LA BLANCHE 1090〔奈良市〕  
「RICE FLOUR RUSK」



地産地消 体に優しい、食べると笑顔になるヘルシーなラスク。

体に優しい、グルテンフリーのスイーツです。  
ランダムにカットしたシフォンケーキをじっくり低温で焼き上げ、その後いろいろな味を絡めて再度焼き上げています。バター不使用で、軽い食感のラスクです。大切に、ひとつひとつ手作りで作っています。

事業者名[所在地]「商品名」

商品説明

⑨株式会社ココアイ[橿原市]  
「大和やさいクッキー」



大和野菜を使った、色鮮やかな身体に優しいクッキー。

大和野菜をクッキー生地に入れており、ほのかに野菜の味がする、美味しいクッキーです。また、野菜の良いところを引き出し、彩りや香りがアクセントになっています。「あなたと暮らす、ケーキと暮らす」をキャッチコピーに、安心して毎日食べられる身体に優しいお菓子を作っています。

⑩やまともめん工房合同会社[大和高田市]  
「さくらコットン ストール」



奈良県産コットン100%を使用した、肌触りの良いストール。

ストールに使われている「さくらコットン」は、奈良県大和高田市&葛城市で栽培している綿と、地場のニット技術によってできています。天然の綿の柔らかさはシルクのように、編み目が空気を含むので、冷えから体を守ってくれます。また汗ばむ季節でも肌にまとわりつかず、サラサラとした使用感です。

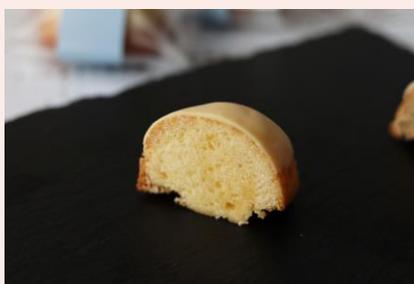
⑪有限会社リノ・ユニバーサル[奈良市]  
「バラのネックレス」



江戸時代からの伝統技法による「緋銅」で作成した、バラのネックレス。

「緋銅」とは、純銅を限界まで熱した後に急冷し、緋色の銅を作る難しい伝統技法です。この技術を使い、国内外で愛でられている美しい「バラ」のアクセサリーにしました。また、バラは万葉集でも茨（うばら/うまら）として詠まれており、古来より奈良とは縁の深い花です。

⑫社会福祉法人 青葉仁会 生駒事業所  
[生駒市]  
「レモンケーキ」



シンプルな素材で、障害のある方が心を込めて手作りしたレモンケーキ。

奈良県産小麦・奈良大和高原産有精卵を使用し、すべて手作りで製造しています。またラッピングの帯は、福祉施設の就労者が作成したイラストを使用し、オリジナルのラッピングにしています。お菓子好きのお客様に、気軽に食べていただきたい一品です。