

まほろばチャレンジリーグ第4回出品商品
 令和6年1月15日（月）～2月5日（月） 奈良まほろば館にて販売

事業者名[所在地]「商品名」	商品説明
<p>①ヤマトファーム株式会社[王寺町] 「オリーブ茶」</p> 	<p>奈良県王寺町で無農薬で栽培されたオリーブを活用した、食の安全を意識した「オリーブ茶」</p> <p>良質な栽培条件がととのった奈良県王寺町で、栽培したオリーブを実だけでなく、葉も有効活用しようと開発したお茶です。葉にはポリフェノールの一部であるオレウロペインが豊富に含まれており、抗酸化作用や美容効果、生活習慣病予防などの効果が期待できます。</p> <p>温かいオリーブ茶でほっこりしながら体質改善にも取り組んでいただきたいと思います。</p>
<p>②天川村商工会[天川村] 「洞川夏いちごの和紅茶」</p> 	<p>豊かな自然に育まれた「洞川夏いちご」を楽しみ、天川村を楽しむ。</p> <p>修験道の聖地・大峯山の麓 天川村洞川（どろがわ）地区で栽培されている「洞川夏いちご」を使用した商品です。国産茶葉を使用しており、すっきりとした優しい味わいで、ホットでもアイスでも美味しくいただけます。苺のほんのりと甘い香りとともに、苺の実と葉のコントラストを楽しめます。使用する苺は、規格外のものを使用し、実も葉も余すところなく全て使用して、食材のロスの軽減にも努めております。</p>
<p>③日緑製茶株式会社[奈良市] 「極上煎茶 やぶきた茶」</p> 	<p>良質な茶葉を育てるのに適した寒暖差の激しい大和高原で大切に育てられた「大和茶」</p> <p>奈良県産の厳選した茶葉を使用し丁寧に製茶加工した大和茶をお客様のもとへお届けしています。古くから奈良で作られてきた「大和茶」を全国の方に飲んでいただきたいと思い、年代問わず手に取っていただきやすいパッケージデザインに変更し、どんなシーンにも合わせやすい茶葉をブレンドして何度も試飲を重ねて上がったお茶です。</p>
<p>④田原ナチュラル・ファーム[奈良市] 「大和茶の煎茶」</p> 	<p>寒いこれからの季節を、奈良県特産品の「煎茶」でほっと一息ついていただきたい</p> <p>農薬や化学肥料・除草剤を使わず栽培しています。奈良県の中でも、田原地区は寒暖の差が激しく渋さの中にも旨みあるお茶です。地元の田んぼから、馬の絵の絵馬が出土。お茶のデザインに馬の絵を盛り込み田原地区の縁起のよいお茶を作りました。今、茶業界はお茶離れや高齢化などで岐路に立たされています。もっと大和茶を知ってもらい、明るい道しるべを作りたいと考えています。</p>

まほろばチャレンジリーグ第4回出品商品
 令和6年1月15日（月）～2月5日（月） 奈良まほろば館にて販売

事業者名[所在地]「商品名」	商品説明
<p>⑤麺 吉村 [黒滝村] 「吉風そば、吉風そうめん」</p> 	<p>伝統の手延べ製法を用い、黒滝村の美味しい水と食つくりに適した環境でつくるオリジナルブランドの美味しい「そば、そうめん」</p> <p>歴史と花の香高い吉野山のあるここ吉野の地は、清らかな水と澄んだ空気に生まれ、選りすぐった素材を用いて長い伝統と技術と製法で作っています。四季のはっきりした黒滝の自然と風土を最大限に活かして作られ、素麺づくりの伝統技法を更に練磨して、独自の製法で手延べ独特の「味・こく・香り」が三拍子揃ったオリジナルのそば、そうめんです。</p>
<p>⑥株式会社三輪そうめん松田[桜井市] 「受験生専用 夜食にゅうめん」</p> 	<p>頑張る受験生の勉強の気分転換になるよう、夜食としてひと手間くわえて仕上げる「にゅうめん」</p> <p>若い人の素麺離れが進んでいる中、手軽に夜食用に素麺を食べてもらうため、フリーズドライの素麺ではなく、ちゃんとした「三輪の手延べそうめん」を、ひと手間かかっても調理して食べて欲しいという気持ちから本商品を開発しました。1月からの受験シーズンに、親やご本人に「にゅうめん」を調理する時間を通じて、リラックスしてもらいたいと考えています。</p>
<p>⑦株式会社吉田屋[下市町] 「葛うどん」</p> 	<p>吉野本葛を使用した、つるつる、コシのある、飽きのこない美味しいうどん</p> <p>奈良吉野の吉野本葛を使用した、コシのあるつるつるしこしこした美味しい葛うどんです。奈良県では麺といえば代表的なものはそうめんですが、葛とうどんをブレンドした本商品を、今後、奈良を連想させる商品にしていきたいです。熱いおうどん、やきうどん、パスタ風など、どれでも美味しくいただけます。</p>
<p>⑧勇製麺 有限会社小西製麺所[桜井市] 「大和牛のボロネーゼ」</p> 	<p>奈良県の銘柄である希少な牛、「大和牛」の骨の周りのお肉を大きくカットして使用した肉々しいボロネーゼソース</p> <p>奈良の希少な銘柄牛「大和牛」をガツンと味わっていただきたい！と思い、旨味の最も強い骨の周りのお肉を使用し、通常一般的なパスタソースのように挽肉にするのではなく、大きくごろっとカットして柔らかく煮込むことで、肉々しく、満足度の高い旨味たっぷりのパスタソースに仕上げられました。</p>

まほろばチャレンジリーグ第4回出品商品
 令和6年1月15日（月）～2月5日（月） 奈良まほろば館にて販売

事業者名[所在地]「商品名」	商品説明
<p>⑨株式会社樞[奈良市] 「スープdeソース 3種の大和きのこ香る豆乳きのこクリーム味」</p> 	<p>人と環境に癒しのSDGs商品をつくることをコンセプトにした、奈良県素材をふんだんに使用した「クリームスープ」</p> <p>独自研究開発の新しい食文化フードセラピー（食事療法）の商品。自然天水を使用し、農薬・化学肥料・動物性肥料不使用、グルテン・小麦粉フリーで無添加です。</p> <p>大和産エリンギ、まいたけ、ブナシメジの3種のキノコと有機無調整豆乳のまろやかな味わいと羅臼昆布・大和原木椎茸が旨味の秘密！低カロリー・低脂質・低糖質商品の商品です。</p>
<p>⑩南芳園茶舗[大淀町] 「大和の茶粥の素」</p> 	<p>奈良県の郷土食を気軽に味わっていただきたく「茶粥」</p> <p>奈良県の朝の郷土料理であり、「大和の朝は茶粥で明ける」といわれているほど「茶粥」は奈良の代表的な日常食です。創業200年の奈良のお茶屋がつくる奈良の郷土食朝がゆ、大和の茶粥を簡単に作れるお茶のパックのセットです。長期間熟成させた原料の粉茶の独特の深い香りと味わいを、気軽に美味しくお楽しみください。</p>
<p>⑪農事組合法人ふるさと明日香[明日香村] 「飛鳥鍋の素」</p> 	<p>ご家庭で簡単に再現してもらおう明日香村の郷土料理「飛鳥鍋」</p> <p>明日香村の郷土料理である「飛鳥鍋」。鶏だしと味噌仕立てで牛乳を入れて是非古代の味を体感してください！好みの季節の野菜や鶏肉などの具材を入れて、締めはうどんを入れても美味しいです。明日香村で取れた旬のお野菜を使っただけならばなお一層美味しくなります。</p>