

奈良いろいろマルシェ開催！

奈良から届ける楽しい秋！

- 会 期：10月8日（金）～10月10日（日）10時～18時
- 場 所：イオンモール高の原 2階 平城コート
- 主 催：奈良県
- 問い合わせ：奈良県産業振興総合センター（[TEL：0742-33-0817](tel:0742-33-0817)）
- 出 店：6事業者

事業者名

- ◆五條酒造（株）
- ◆（一社）斑鳩町観光協会
- ◆櫻乃庵（有）トレンディー
- ◆杉山ニット工業
- ◆農家民宿 野の花
- ◆（株）あしびや本舗

主な商品

- 【日本酒】
- 【黒米酢・菜の花油】
- 【茶粥セット】
- 【5本指ソックス】
- 【どぶろく・まこも茶】
- 【奈良漬・おつけもの】

出店事業者/商品案内

五條酒造（株） <日本酒>

大正13年創業。金剛山の麓にある五條市で金剛山系の伏流水、自家井戸の清水を用い、伝統ある但馬流の昔ながらの手造りの良さを活かし、県内の米、県内開発酵母を用い少量生産できめの細かい作業により芳醇な清酒を醸し出しています。冠婚葬祭で、古来より酒は神と人をつないできた。その佳きものを五條の地で醸す。ゆえに酒の名は思いを込めて「五神」とした。

住所：五條市今井1丁目1-31
TEL：0747-22-2079



HP

(一社) 斑鳩町観光協会 <黒米酢・菜の花油>

黒米酢は抗酸化作用のあるポリフェノールを含んだ斑鳩町産の黒米を100%使用。伝統ある蔵で贅沢に時間をかけ「じっくり発酵ゆっくり熟成」した自信作です！栄養豊富なまろやかでやさしいお酢。身体の中から美と健康を目指す方におすすめです。斑鳩町産のなたねを100%使用し、压榨絞りにより作られたなたね油です。さらっとして苦みの少ない贅沢な油です。

住所：生駒郡斑鳩町法隆寺1-8-25
法隆寺iセンター
TEL：0745-74-6800



HP

櫻乃庵（有）トレンディー <茶粥セット>

奈良には昔から「おかいさん」と呼ばれる茶粥を食べる文化があり庶民に愛されてきました。決してグルメ料理とは言えませんが、ヘルシーで素朴な食感はまた食べたくなります。東大寺お水取りの練行衆も夜食に茶粥を食す習慣がねづいています。奈良県内各地で恵まれた環境と自然と深く繋がりながら、拘りを持って生産されている厳選された食材を使用しています。

住所：奈良市下三条町2-1
Si-Ro三条 3F
TEL：0742-95-9646



HP

杉山ニット工業 <5本指ソックス>

血行促進・ツボへの刺激など健康を考えたカラフルな5本指ソックス及び足袋ソックス。今まで多くの方々の意見を聞き開発したベストセラーの「5本指ソックス・彩(いろどり)シリーズ」。男女共に口ゴム部分をゆったりした「ゆったりタイプ」は、締め付けを感じさせないソックスです。履き心地がよく、しかも長持ち。また、ズレ落ちにくく、ソフトな感覚の商品です。手で仕上げるからこそ、伝わるものがあります。

住所：香芝市北今市1-176-1
TEL：0745-76-5051



HP

農家民宿 野の花 <どぶろく・まこも茶>

奈良県で初めて「奈良市東部地域どぶろく特区」に認定。「どぶろく」は日本酒と同じ製造工程で造り、濾していないので日本酒と酒粕の成分がそのまま含まれています。脂質の吸収を抑えるレジスタントプロテイン、美肌効果のあるコウジ酸・AGEs・α-EG・必須アミノ酸の全てが含まれています。「まこも茶」はイネ科の植物「まこもの葉」を焙煎しています。食生活で不足する食物繊維・ビタミン・ミネラル・クロロフィルなどが含まれています。

住所：奈良市都祁白石町2504
TEL：090-1480-1080



HP

(株) あしびや本舗 【奈良漬・おつけもの】

古来より日本人に親しまれてきた粕漬けの最高級品である奈良漬。うりを塩漬けにしたあと酒粕に漬け、熟成させることによって塩分を抜きながら酒粕の風味を移していきます。発酵食品なので、免疫力を高めるなどさまざまな健康効果があり、寒い冬に備えるためにおすすめです！あしびや本舗の奈良漬は、江戸時代末期より受け継がれてきた伝統の製法で丁寧な漬け込みでおります。ほどよい酒粕の風味と滋味深い味わいをお楽しみいただけます。

住所：奈良市芝辻町2-8-12
TEL：0742-35-3553



HP