

平成22年4月13日

近鉄大和西大寺駅「Time s Place Saidaiji」内に奈良の銘菓や話題のお菓子を集めた 平城遷都1300年記念 期間限定ショップ「奈良香」が登場！ ～4月16日(金)オープン～

近鉄では、大和西大寺駅構内においてショッピングモール「Time s Place Saidaiji」(タイムズ プレイス サイダイジ)を展開していますが、この度、平城遷都1300年祭の平城宮跡会場でのイベント期間に合わせ、奈良銘菓や話題のお菓子を集積したセレクトショップ「奈良香」を開業しますのでお知らせします。

「奈良の香りをお届けしたい」という思いから名付けた「奈良香」では、数百年の伝統を守り続けている名店や、奈良の風土が作り上げた銘菓、話題・旬のお菓子など、こだわりをもった商品を厳選して取りそろえています。また、「雲水堂」や「千代の舎竹村」のように、今回初めて自店以外での販売を実現した商品もあります。

全国から奈良を訪れる多くのお客様に奈良らしさを感じていただくだけでなく、日頃「Time s Place Saidaiji」をご利用いただいているお客様にも楽しんでいただきたいと思います。

記

1. 店名 平城遷都1300年記念 期間限定ショップ「奈良香」
2. 営業期間 4月16日(金)～11月末日(予定)
3. 営業時間 9:30～21:30
4. 運営者 近畿日本鉄道株式会社
5. 店舗イメージ



参 考

主な商品の特長

社 名	概 要	主な商品写真
雲水堂	慶長8年(1603年)創業。 「銘菓ふり松風」は、藩主平野家の「日本一大きな菓子を」という所望どおり、直径が約54センチもある大きなお菓子です。 現在まで培われた技術を生かし、カステラや羊羹など、数々の銘菓を造り続けています。	「松風」 
森野吉野葛本舗	元和2年(1615年)創業。 当主、与右衛門貞康が葛さらしに絶対欠かす事の出来ない良質の水を求めて吉野の地に移り、葛粉の本格的製造を始めました。以来400年あまり、昔ながらの伝統工法を今もなお守り続けています。 葛は発汗・解熱・血行促進の作用があり、現在でも葛根は漢方薬の風邪薬「葛根湯」の原材料にも使われています。	「代々の友」 
千代の舎竹村	元禄14年(1701年)創業。 奈良のまくらことばである「青丹よし(あおによし)」と名づけられた銘菓は和三盆、吉野葛、寒梅粉で作られています。独特の風味と食感は元禄の時代から培われた技法をもとに造られています。 「奈良饅頭」に焼印された「林」の文字は奈良の地で初めて饅頭を造ったと言われる林浄因にちなんだものです。	「奈良饅頭」 
白玉屋栄寿	弘化元年(1844年)創業。 「みむろもなか」は、製造本舗である「白玉屋栄寿」の守護神が三輪明神大神神社であったため、その御神体山 三諸(みむろ)山に因んだものです。古くから畿内の人々に大和上街道の宿場街の銘菓として親しまれていました。 特産大和大納言小豆の香り高い餡により醸し出される格別の風味をご賞味いただけます。	「みむろもなか」 
萬々堂通則	江戸後期創業。 春日大社の御鎮座当初から御祭礼にお供えされるお菓子のひとつに「ぶと」があります。飛鳥、奈良時代に伝わった唐菓子のひとつで、米の粉を油で揚げて作られたものです。 萬々堂では春日大社の許可を得てこの「ぶと饅頭」を代々造り続けています。また、伝統的な菓子造りの技術を生かし、数々の銘菓を造り続けています。	「ぶと饅頭」 
春日庵	明治30年(1897年)創業。 「さつま焼」は、サツマイモを形取った愛らしい焼き菓子です。 ほのぼのとした風味をお菓子にいたしました。 厳選した北海道産の小豆であっさり仕上げたこし餡を小麦粉と卵で作った皮で包み、一個ずつ竹串にさして焼き手が丹精こめて「ほんのり」「こんがり」と焼き上げます。 お口の中に頬張れば、餡と皮が溶け合い、古都奈良の風情が心の中にしみていきます。 そのほっくりとした風合いは明治三十年の創業以来、変わらず守り続けられています。	「さつま焼」 
松月堂	創業約100年。 銘菓「きみごろも」は新鮮な玉子の白身をじっくり泡立て、黄身で作った薄いころもをつけて手作業で焼き上げます。明治のころに初代の当主が考案したこのお菓子は、食べるほどに不思議な食感と味わいをお楽しみいただけます。 (5月以降の取扱予定)	「きみごろも」 
奈良ホテル	明治42年(1909年)創業。 関西の迎賓館として当時鹿鳴館の約2倍の費用で建設された、ドイツ様式の和風建築が特徴的です。当時より皇族の常宿でもあり各国から賓客が訪れるホテルです。 奈良を代表するクラシックホテルの、サクサクと懐かしい味わいの「オリジナルクッキー」です。	「奈良ホテルクッキー」 