

(第3種郵便物認可)



NARA NEWS PAPER

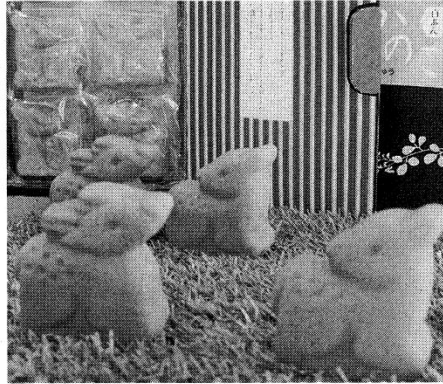
〒630-8686 奈良市法華寺町2番地4 電話(0742)32-1000(代)
発行所 奈良新聞社 ©奈良新聞社 2016

本	社(ダイヤルイン)0742-
総務課	・経理課 32-2111 中南海支社
営業課	課 32-2112 0744-34-1221(代)
編集課	各課 32-2113 大阪支社
販売課	・シニア事務局 32-2114 06-6211-2797(代)
文化事業課	32-2115 東京支社
出版課	32-2117 03-5565-0031(代)
出納課	・リビング課 32-2118
www.nara-np.co.jp	

おいしい かわいい 奈良土産

和菓子店「柳松庵」(奈良市雑司町、柳沢育代代表)は、同町の若草山麓にある和包丁製造販売と土産物を運営する菊一文珠四郎包永(柳沢育代社長)本店の一部に製造工場を借りて、新しい県産の土産「春日鹿まんじゅう」かのこ」を製造、16日から販売を始めた。春日大社の神が「白鹿」に乗って奈良に降り立った伝説を踏まえ、雌雄2種類を縁起の良い「神鹿」の形に仕上げた。広島のもみじまんじゅうを見本にミルク味の白あんを、もっちり、しっとりした皮で包んだ。新しい奈良の定番の土産菓子を目指す。

「春日鹿まんじゅう」新発売



奈良の定番菓子をめざして販売された「春日鹿まんじゅう」=16日、奈良市雑司町の菊一文珠四郎包永本店

誕生

「古都の思い出に」定番菓子めざす



製造工場前で商品を手にする柳沢代表(左)同

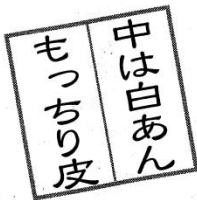
名称の「かのこは、奈良公園の子鹿のきれいな茶色の毛の中に混ざる斑点「鹿の子」かのこ」模様」にあやかっていた。1個のサイズは縦と横が約5センチ、厚さ

奈良・柳松庵

柳沢代表は「鹿まんじゅうは、子どもから大人まで食べてもらえるように甘さを控えめにした。奈良を訪れる観光客に思い出のお菓

約2・5センチ、重さ約200グラム。工場に新導入した機械で1時間当たり300個を製造する。商品はオスとメスの2個入り(容量約400グラム)300円(税込)と、6個入り(同約1200グラム)800円(同)の2種類。賞味期間は2週間、菊一文珠四郎包永本店と市内にある同グループ

春日大社に奉納



子として持って帰ってほしい。まんじゅうを販売することで奈良の観光をPRできるというモチベーションも上げていきたい」と話した。

店4店の計5店舗で販売。同社本店の通信販売でも扱う。

今後は、カスタードや抹茶、チョコレートなどいろいろな味の鹿まんじゅうを販売する予定。吉野くずやイチゴなどをあんの材料にするなど県産食材の活用も検討中だ。

16日には、第60次年造替を祝して春日大社に同まんじゅうを奉納。関係者を同工場に招待して製造工程を公開した。