

天気

きょう	6時	9	12	15	18	21	24	あす
北部	34 24	☁	☀	☀	☁	☁	☁	31 24
南部	29 22	☀	☁	☀	☁	☁	☁	30 23

週間天気

北部		4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)	8日(日)
30 23	28 20	27 22	28 23	27 22	28 23	28 23
南部		4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)	8日(日)
29 22	27 20	26 21	27 22	26 21	27 22	27 22

苦手な人にも食べやすく



「奈良漬クリームチーズ」と語る三原慎一郎常務(左)と新商品の「奈良漬クリームチーズ」(右)も奈良市で

天理 天理市田町の食品加工会社「三原食品」(三原義克社長)が、奈良漬のウリの代わりにクリームチーズを漬け込んだ新商品「奈良漬クリームチーズ」を開発し、発売を開始した。酒のつまみや手土産に合い、同社は「コリコリした食感はないが、まろやかに好き嫌いなく食べてもらえるのでは」としている。【新宮達】

同社は、たこわさなどの珍味や機内食向けの焼き魚、総菜などを製造。約5年前に熟成していない酒かすに漬け込んだ「酒かすクリームチーズ」を販売し、好評だった。奈良漬けに応用できないか模索していたところ、約半年前に情報誌「ぱーぷる」とのコラボ企画構想が動き出した。奈良漬けが苦手とされる若い女性でも食べやすいように心掛け、和歌山県海南市の酒蔵から約1年半寝かせて熟成させた酒かすを、オーストラリアからチーズを取り寄せ



奈良漬クリームチーズ 三原食品が開発・販売

た。砂糖や酒などと約1週間漬け込み、奈良漬けらしい味の調整を工夫したという。冷蔵した状態で賞味期限が180日と長持ちちなのも特徴だ。3月に限定発売し、4月から量産。現在は月5000パックを製造している。三原慎一郎常務(46)は「奈良にうまいものなしと言われるのが嫌だった。奈良で認知され、親しまれる商品にしたい」と意気込む。

奈良市のJR奈良駅構内の奈良のうまいものプラザや、県内の特産品を一堂に集めた近鉄百貨店奈良店地下1階の大和路などで販売。1パック75入りで5000〜5500円。三原食品でも直売している。同社(0743・62・28000)。

MAINICHI

新毎日

7月2日(月)

2018年(平成30年)

発行所：大阪市北区梅田3丁目4番5号
〒530-8251 電話(06)6345-1551
毎日新聞大阪本社

歩みつづけて
創業100年。

HARUTA SHOES

www.haruta-shoes.co.jp

W杯 20~22・29

メッシ、ロナルド去る 20・21