

23485号
6 8 9
0 1 1 2
気流 15
文化 21
説 19
2 2 3 25

THE YOMIURI SHIMBUN

読賣新聞

2018年(平成30年)

7月26日 木曜日

大阪本社 〒530-8551 大阪市北区野崎町5-9 電話(06)6361-1111(代) www.yomiuri.co.jp

26日(木曜日) 読賣 産経 毎日 朝日 読者サービス 読者サービス

奈良漬風味の チーズどうぞ

食品加工業「三原食品」(天理市)は、奈良漬に使う熟成させた酒かすにクリームチーズをつけ込む「奈良漬クリームチーズ」＝写真＝を開発した。ウリを入らず、奈良漬の香りと食べやすさを両立したという。

天理の食品会社開発



開発を打診。クリームチーズを使い、奈良漬に抵抗があると思われる若い女性に楽しんでもらえる商品の開発を目指した。

苦手な人にも食べやすく

約1年半熟成させた和歌山県海南市の酒造会社社の酒かすに、豪州産クリームチーズを1週間ほど、手作業でつけ込む。ウリを抜くことで奈良漬の強い味を抑え、香りとクリームチーズのまろやかさを両立した。賞味期限は要冷蔵で180日間。パッケージは同誌デザイナーが手がけた。

三原食品の三原慎一郎常務(46)は「日本酒や焼酎などのおつまみとして、自宅での『宅飲み』やお土産に最適。奈良漬が苦手な人にも食べてほしい」としている。

75gで500～550円。コーヒータンや輸入食品を扱う「カルディコーヒータン」などで販売している。問い合わせは、三原食品(0743・62・2898)。

ヒノキ香る力

吉野産使用 近鉄奈良



奈良市の近鉄奈良駅近くの小西さくら通り商店街に、吉野産ヒノキを使ったカプセルホテル「奈良の森ホテル」が30日、開業する。温かみのある和風のしつらが特徴で、訪日外国人客らの利用を見込む。

大淀町で祖父の代まで林業を営み、自身は食材輸出

4強決まる

榎原学院 堅実

第100回全国高校野球選手権記念奈良大会は11日目の25日、榎原市の佐藤薬品スタジアムで準々決勝の残り2試合があり、4強が決まった。シード校の榎原学院は高取国際を破り6年ぶり、奈良大付は逆転で法隆寺国際を倒して3年連続で、それぞれ準決勝に進出した。26日は試合がなく、27日に同スタジアムで準決勝2試合がある。

大付 逆転

夏の高校野球
奈良大会



奈良大付7-4法隆寺国際

先行されては詰め寄る展開だったが、土壇場で逆転した奈良大付が逃げ切った。1点を追う八回、四球

転の2点一塁打。さらに2点を加え、相手を突き放した。エース木村は9安打されたながらも粘り強く完投した。

法隆寺国際は一回に2点を先制し、着実に加点。しかし八回に4点を奪われ、九回の反撃も実らなかった。

宣言通り打ち チームに勢い

奈良大付・植垣選手

づける逆転の適時打を放ち、4強入りに貢献した。八回一死二、三塁。「送るか、打つか」と田中一訓監督に聞かれ、「打ちます」と言い切った。前打席で遊ゴロに打ち取られていたため、「何とか打ち返す」と初球から積極的に振り抜き、打球は右翼越えの適時一塁打となった。

冬場には1日1000本の素振りを繰り返す、打撃に自信をつけた。それまでの4打席は「自分が決める」という意識が力みにつながり、凡退した。「チームのためにつなぐ意識を持つことで、力みが消えて打