

# 奈良漬風味、まるやかな味わい

## 「奈良漬クリームチーズ」が人気



人気を集めている「奈良漬クリームチーズ」  
＝奈良市登大路町の県庁

同社は魚介類の珍味や総菜などを製造。珍味の一部は機内食などにも採用されている。同チーズ開発のきっかけについて同社の三原慎一郎常務(47)は「もともと奈良漬とクリームチーズを合わせて食べるのが好きだったから」と語る。約5年前から構想を練り、県内の情報誌「ぱーぷる」と共同開発。今年3月の試験販売時には用意した100個が即完売し、4月から本格的に販売を始めた。同チーズは、約1年半寝かせた酒かすの中にクリームチーズを1週間漬けて込んで製造。奈良漬の風味はあるものの熟成して

### 情報誌「ぱーぷる」と共同開発

いるため、クリームチーズ本来の味わいがより引き出されている。また添加物は入っていないが、賞味期限は冷蔵すれば180日間ある。同チーズは多彩な食品を扱う全国の「カルディコーヒーファーム」や、JR奈良駅構内の「奈良のうまいものプラザ」などでも販売。三原常務は「奈良漬独特の香りを抑えつつ、クリームチーズがまるやかな味わいになった。奈良漬が苦手な方にも試してもらえれば」と話す。商品は75℃入り、オープン価格。問い合わせは同社、電話0743(62)2898。

## 構想5年、天理の「三原食品」販売

天理市田町の食品メーカー「三原食品」(三原義克社長)が開発した、奈良漬とクリームチーズを組み合わせた珍味「奈良漬クリームチーズ」が人気を集めている。奈良伝統の味である奈良漬の風味を伴った、まるやかな味わいが特徴。月間約4000個を売り上げる快調ぶりだ。



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 2018

本	社(ダイヤルイン)0742-	
総務課	・ 経 理 課	32-2111 中南和支社
営業課	・ 各 課	32-2112 0744-34-1221(代)
編集部	・ シニア事務局	32-2113 大阪支社
販売課	・ 事業課	32-2114 06-6211-2797(代)
文庫	・ 出版課	32-2115 東京支社
出納	・ リン グ 課	32-2117 03-5565-0031(代)
な		32-2118

www.nara-np.co.jp

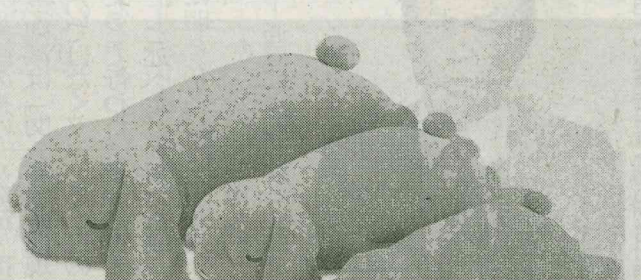
まごころこめて家づくり、街づくり

## 三和住宅

奈良市西大寺東町2丁目1-63(サンワシティ西大寺5F)  
☎0742-36-3030 URL http://www.sanwajutaku.com

飛鳥 RUNX2 2018  
リレーマラソン  
11/4 in 橿原運動公園

## 猛暑に商機！販売好調



フランスヘッドの抱

日焼け止め、汗拭きシート

### 身だしなみなど

全国的に猛暑が続き、日焼け止めや涼感寝具などの売り上げが伸びている。体臭などで周囲に不快な思いをさせる「スメハラ」対策にも注目が集まり、汗拭きシートの販売も好調だ。気象庁は熱中症予防を呼び掛けており、飲料メーカーは対策に役立つ飲料に力を入れる。

### 各社の猛暑対策商品

資生堂 日焼け止めブランド「アネッサ」、制汗剤