

クリームチーズ 奈良漬けに変身



三原慎一郎さん

奈良漬けは酒かすにウリやキュウリ、スイカなどを漬けたもの。奈良漬クリームチーズは、野菜の代わりに、縦10センチ、横5・5センチ、厚さ1・3センチほどのクリームチーズを、1年半熟成させた酒かすに約1週間漬ける。

奈良漬けの風味とチーズのまろやかなコクが特徴で、一つずつ手作りして仕込んでいる。パッケージは東大寺の大仏や鹿のイラストをあしらひ、月約4千〜5千個を売

奈良特産の奈良漬けに、ユニークな新商品「奈良漬クリームチーズ」が登場した。天理市田町の食品加工会社「三原食品」が、地元情報誌とのコラボ企画で開発。限定発売したところ数日で完売したため、4月から全国発売を始めた。意外な和洋折衷の取り合わせが、注目されているようだ。

天理・三原食品の新商品に注目

食べやすい味わい追求



同社は約5年前から、酒かすやしょうゆに漬けたクリームチーズを発売していた。地元情報誌から「地元で根ざした商品をつくりませんか」と持ちかけられ、昨年末に開発がスタート。奈良漬けとチーズをつまみに日本酒を飲むのが好きだという同社常務取締役の三原慎一郎さん(46)のアイデアで実現した。

若い女性の間で「奈良漬けが苦手」との声が多いと聞き、食べや

り上げている。

三原さんは「苦手な人にも、好きな人にも気に入っていただける商品だと思えます。地元、まして奈良の名物になったらいい」と期待を寄せる。

奈良市のJR奈良駅にあるアンテナショップや近鉄百貨店などで購入できる。1袋で550円(オープン価格)。

問い合わせは、三原食品(07・62・2898)。(加治筆)

2018年(平成30年)

7月8日
日曜日

朝日新聞

経済総合4面
国際5面
Reライフ9.11面
歌壇俳壇13面
スポーツ14.15.18.19面
教育24面
囲碁将棋24面
文化文芸29面/小説29面
地域31面

朝日新聞大阪本社

〒530-8211 大阪市北区中之島2-3-18
電話:06-6231-0131 www.asahi.com

暑い夏、ゼリーで熱中症対策!

ENERGY inゼリー エネルギーレモン

森永製菓株式会社

豪雨で配達遅れ おわびします

7日付の新聞は豪雨の影響のため、一部地域で配達大幅に遅れました。けさの新聞も配達遅れる場合があります。また、一部地域で記事が重複する場合があります。ご迷惑をおかけすることをおわびいたします。

西日本豪雨 関連ニュース

豪雨 広域・同時多発 2面
社説 6面 被災地の写真 28面
熱中症注意 32面 家のんだ 33面

オピニオン&フォーラム・社説・声