

50食限定！興福寺中金堂 落慶記念 コラボおせち発売

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、2018年秋の興福寺中金堂落慶を記念して、興福寺とホテル日航奈良がコラボレーションしたおせちを50食限定で販売。2017年10月1日（日）12：00より予約受付を開始します。※ホテル日航奈良では、お持ち帰り用のおせちを販売するのは初の試みです。

今回販売するのは、“中金堂落慶記念”文字の入った八角形のお重に詰められた限定おせち。一段目の“興福寺 精進おせち”は、動物性の食材を使用せず、昆布やしいたけ、かんぴょう、焼き大豆からとった出汁で調理、すべて興福寺監修のもと作りました。二段目の“ホテル日航奈良のオリジナルおせち”は、ホテル日航奈良 和処「よしの」で毎年元旦にご提供しているおせち膳をアレンジいたしました。

お買い上げいただいた方には、中金堂建立に使用した木材を、奈良出身の漆芸作家 阪本修（さかもとおさむ）氏の手で1本1本削った祝い箸と、ホテルの朝食で人気の興福寺粕汁を、ご家庭でも簡単に味わっていただく為に商品化した“招福味噌”をお付けしてお渡しいたします。

興福寺伽藍の中でも最も重要な建築物である中金堂は、714年に創建以来7回の焼失と再建を繰り返しました。江戸時代に仮堂として再建された堂は、本来の姿からは遠く、また老朽化が進んだ為2000年に解体されました。現在、「天平の文化空間の再構築」を合言葉に、天平創建時の姿に復元され来秋に落慶します。この記念すべき2018年のはじまりに相応しい、貴重なおせち料理を是非ご賞味ください。



興福寺 × ホテル日航奈良コラボ 中金堂落慶記念おせちイメージ

2017年9月15日 #17/011

『興福寺 × ホテル日航奈良コラボ 中金堂落慶記念おせち』

【詳細】

二段重 3～4人前 30,000円(税別)

50個限定 予約制

◎興福寺 精進おせち 23種

わらび信田／梅人参／鶴蓮根／竹の子／里芋／椎茸二色巻／
 松笠慈姑／昆布奉書／蒟蒻旨煮／菓子胡桃／紅白膾／飛龍頭／
 竹藪／葉付金柑／昆布巻／梅ちらし／菊花蕪／若桃蜜煮／黒豆／
 紅差梅／花百合根／栗金団／焼湯葉西京

◎ホテル日航奈良 オリジナルおせち 25種

数の子／鮎笹茶巾／車海老／あい鴨／田作り／紅白蒲鉾／煮貝／
 熨斗梅／柚子貝柱／いくら醤油漬／伊達巻／穴子八幡／かに爪／
 鯛奉書巻／公魚甘露／錦糸巻／鶏野菜巻／鮭小川巻／龍皮巻／
 松笠烏賊／蛸梅煮／多良子松前煮／鯛袱紗／貝柱燻製／初神

◎中金堂建立に使用した木材の端材で作った祝い箸 1膳付

◎招福味噌(興福寺粕汁 出し入り味噌 1パック300g)付

【ご予約】

電話予約(和処よしの0742-35-5819)または、店舗にて受付

2017年10月1日(日)12:00より受付開始

※ご予約の変更・キャンセルは、12月25日(月)21:00まで。

(それ以降の変更・キャンセルはご容赦ください)

※お支払いは、お引渡し時。現金またはクレジットカード。

【お渡し日時と場所】

2017年12月31日(日)11:00～21:00

ホテル日航奈良3階 和処よしの店頭にてお渡し



興福寺 × ホテル日航奈良コラボ 中金堂落慶記念おせちイメージ

◆興福寺について

法相宗の大本山で、古都奈良の文化財として世界遺産に登録されている。
 前身は飛鳥の「厩坂寺」であり、さらに遡ると、天智朝の山背国「山階寺」
 が起源となる。鎌倉時代には、大和一国を支配する大寺院。明治になり、
 廃仏毀釈で一時衰退するも、徐々に復興。

近年では、阿修羅像の人気により、さらに多くの観光客が訪れている。
 また、2018年の落慶を目指し、中金堂の再建を行っている。

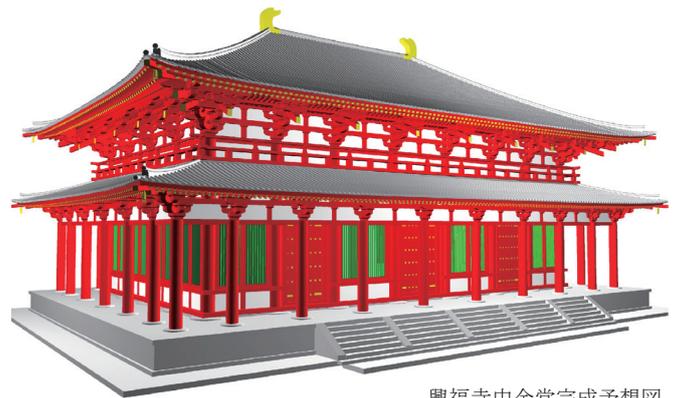
◆箸の作者：阪本修(さかもとおさむ)氏プロフィール

漆芸作家としてお茶道具や日用漆器などを制作しつつ、デザインプロダクト
 「Urushi no Irodori」の企画・制作を行う。

1979年奈良県生まれ。2006年石川県輪島漆芸技術研修所髹漆科卒業
 目白漆芸文化財研究所入社。

重要無形文化財保持者(蒔絵師)室瀬和美に師事。2012年独立。

2013年 第30回日本伝統漆芸展にて朝日新聞社賞を授賞。2016年春日大社 瑠璃釣燈籠 制作。



興福寺中金堂完成予想図

◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。
 JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分
 URL：http://www.nikkonara.jp



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子(タカバ ジュンコ) Tel: 0742-35-8831 Fax: 0742-35-6868 E-mail: pr@nikkonara.jp
 画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。