2020 年 11 月 27 日　#20/009

奈良のいちごフェア　12 月 1 日スタート！

～美味しい奈良のいちごを召し上がれ！～

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町 8－1　総支配人 真柳 宏二）では、2020 年 12 月 1 日（火）から 2021 年 3 月 31 日（水）の間、ロビーラウンジ ファウンテン（3 階）にて、『奈良のいちごフェア』を開催いたします。

奈良県は近畿地方最多のイチゴ出荷量を誇り、継続的に奈良オリジナル品種の開発が行われています。
ホテル日航奈良では、奈良県内で栽培されたイチゴを多くの方に知っていただくきっかけになればと考え、2018 年より『奈良のいちごフェア』を開催し、本年で 3 回目となります。毎回約 3 カ月間のオーダー数が約 1,500 食、リピーターのお客様も多い人気のフェアです。

今回のフェアでも土耕栽培や有機肥料にこだわる“中井農園”で収穫された奈良オリジナル品種「古都華（コトカ）」と「アスカルビー」を使用し、素材そのものの美味しさを楽しんでいただける「古都華パフェ」と、いちごを 20 個以上使った「古都華パフェ いちご DX」をご用意します。
また、同期間中、人気のかき氷『苺ミルク氷』と『カフェモカ氷』は奈良いちごバージョンとして販売いたします。

『古都華パフェ いちご DX』イメージ

中井農園

【フェアに使用する奈良のイチゴについて】
●古都華（コトカ）：2011 年品種登録 奈良県オリジナル品種
濃い紅色の果実。均整のとれた円錐型。しっかりした歯ごたえで、香り、糖度、酸味がいずれも高く、深みのある芳醇な味わい。
●アスカルビー：2000 年品種登録　奈良県オリジナル品種
艶のある橙赤の果実。ころんと丸い球円錐型。しっかりした果肉と果汁が多く瑞々しいのが特長。甘味を引き立てる控えめな酸味があり、さわやかな味わい。

【中井農園について】
土耕栽培、有機肥料にこだわりを持ち、親子二世代ご家族で営まれている奈良県天理市のイチゴ農園。
イチゴの品評会での授賞歴：2016 年農林水産大臣賞、2017 年奈良県知事賞

2020年11月27日　#20/009

◆奈良のいちごフェア 概要◆

【開催場所】ホテル日航奈良　ロビーラウンジ ファウンテン（3階）
【期　　間】2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）
※パフェお休み12月31日（木）～1月3日（日）
【営業時間】13：00～18：00
【メニュー】古都華パフェ　2,000円／古都華パフェ いちごDX　3,000円
※いずれもプラス200円でコーヒーセット
※いずれも消費税・サービス料込
【お問い合わせ】0742-35-6621（お席のご予約は承っておりません）

◇フェアメニュー

古都華パフェ　2,000円

古都華パフェ いちごDX　3,000円

◇かき氷メニュー

苺ミルク氷 奈良いちご1,700円
※提供期間1月31日（日）まで

カフェモカ氷 奈良いちご1,700円

桜餅氷 奈良いちご1,700円
※提供期間2月1日（月）から

■ホテル日航奈良について
2005年7月1日開業。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、興福寺や春日大社・奈良公園までも徒歩圏内という好立地。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：www.nikkonara.jp

■報道機関からのお問い合わせ先
営業企画 広報担当：南、中村　Tel：0742-35-8831　Fax：0742-35-6868　E-mail：pr@nikkonara.jp
画像をご希望の方はどうぞ遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。