

2022年11月28日 #22/006

# 「奈良のいちごフェア」12月2日（金）より開催

## ～いちご好きには見逃せない奈良いちご3種の食べ比べ～

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、2022年12月2日（金）から2023年3月末までの期間、ロビーラウンジファウンテン（3階）にて、恒例の『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いちご出荷量を誇り、オリジナル品種の開発と盆地特有の寒暖差を活かした美味しいいちごの生産に力を入れています。

ホテル日航奈良では、奈良県の美味しいいちごをもっと多くの方に味わっていただきたいと考え、2018年より『奈良のいちごフェア』を開催し、本年で5回目となります。毎年フェア期間の約3カ月間でのオーダーが1,500食を超え、コロナ禍においても人気不衰のことのないフェアです。

今回のフェアも土耕栽培や有機肥料にこだわる奈良県天理市の“中井農園”で収穫された奈良県オリジナル品種「古都華（コトカ）」「ならあかり」「アスカルビー」の3種を使用し、シンプルな「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」、そして本年はさらにいちごを増量した「古都華パフェスーパーDX」をご用意します。この機会に、美味しい奈良いちごを存分にお楽しみください。



### ◆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】 2022年12月2日（金）～2023年3月末 ※木曜定休 ※パフェお休み1月1日（日・祝）～3日（火）

【営業時間】 13：00～18：00

【メニュー】 古都華パフェ 2,500円／古都華パフェいちごDX 3,500円／古都華パフェスーパーDX 4,500円  
※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）

2022年11月28日 #22/006

## ◇フェアメニュー

## 1. 古都華パフェ 2,500円

[使用いちご：古都華など]

古都華といちごの味を引き立てるミルクジェラートで仕上げたパフェ。  
食べ比べていただけるように、別の品種のいちごを一粒添えています。甘酸っぱい  
ホテル特製いちご鹿クッキーもお楽しみください。



《1. 古都華パフェ》

## 2. 古都華パフェ いちご DX 3,500円

[使用いちご：古都華、ならあかり、アスカルビー]

いちごを存分に召し上がりたい方のためのデラックスバージョン。

古都華パフェと、プレートには「古都華」「ならあかり」「アスカルビー」の3種の  
いちごを散りばめ、食べ比べを存分に楽しんでいただけます。



《2. 古都華パフェ いちご DX》

## 3. 古都華パフェ スーパー DX 4,500円 (新メニュー)

[使用いちご：古都華、ならあかり、アスカルビー]

いちごを大盛りで召し上がりたい方のためのスーパーデラックスバージョン。古都  
華パフェと、プレートには「古都華」「ならあかり」「アスカルビー」の3種のいち  
ごを盛り込んだ“いちごまみれ”の一皿です。

\*中井農園の「ならあかり」の取り扱い、農園直売所以外では当館のみ。

## ◇使用する奈良のいちごについて

## ●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。甘味を引き立てる控えめな酸味でさわやかな味わい。



## ●ならあかり

品種登録出願中

奈良県オリジナル品種

程よい赤みの果実。円錐形で粒が揃っている。香りもよく、糖度もあり、適度な酸味で上品な味わい。



## 【中井農園について】

土耕栽培、有機肥料にこだわりを持ち、親子二世ご家族で営まれている奈良県天理市のいちご農園。

いちご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

## ■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 奈良市三條本町 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.nikko-nara.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。

