

## 奈良の老舗筆墨メーカーが、 大和当帰入り『正倉院咖喱』（レトルトカレー）を販売開始。

人気店 AZU CURRY Lab.がレシピ監修。今春以降に第2弾、第3弾も発売予定  
～奈良はロマン、奈良のロマン～ 正倉院にあるシルクロード伝来のスパイスをカレーに込めて



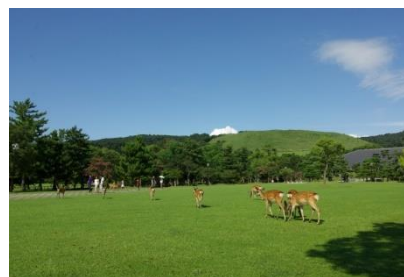
筆墨老舗の株式会社松林堂（本社：奈良県奈良市、代表取締役：前田高志）が、奈良のロマンが感じられるスパイスカレー『正倉院咖喱』（ビーフ／レトルト商品）を、令和2年12月24日に発売しました。さらに、ビーフに続く第2弾・第3弾のリリースも今春～夏に予定しています。

製品名 『正倉院咖喱』（ビーフ）

特徴

- ・正倉院に収められているスパイスを使用
- ・大和当帰（やまととうぎ）入り（当帰葉粉末使用）
- ・AZU CURRY Lab.レシピ監修
- ・落款・題字：信貴黎香

公式サイト <https://experience-nara.com/>



### 『正倉院咖喱』4つの特徴

#### 1. 正倉院とスパイス

奈良はシルクロードの終着点、たくさんの人や文化が行き来していたところです。光明皇后が東大寺に奉納した聖武天皇の遺愛品の保存庫である正倉院には、装飾品・楽器・武器・文書・薬など様々な品が納められ、現在まで約1300年もの間大切に保管され続けています。

その中にはシルクロードを通して奈良まで運ばれてきたスパイスがあります。胡椒、クローブ、シナモンなどは貴重な薬と考えられて日本にわたり、大切に保管されてきました。



<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

株式会社松林堂 広報窓口（村上）：shorindo@kcn.ne.jp / 0742-22-3327

## 2. 大和当帰（葉）について

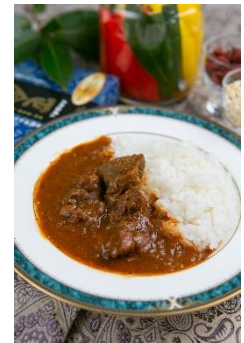
奈良には、シルクロードを通じて医薬も伝わりました。奈良県は漢方について、飛鳥・奈良時代までさかのぼる歴史的・文化的厚みや、地場産業として配置薬業が発展してきた特徴があります。

当帰はセリ科の多年生で優良な大和生薬の代表。平成 24 年に葉の部分が「非医」扱いとなり、ビタミン K・E・C やミネラルが豊富な葉の有効利用が注目されています。セロリのような香りが特徴で、近年エイジングケアや抵抗力・免疫力の向上などへの期待が高まっているとして、食品や化粧品などに多用されています。



## 3. AZU CURRY Lab.がレシピ監修

レシピの監修は、大阪北新地の人気店 AZU CURRY Lab.の内藤あづ紗氏にお願いしました。フレンチ界出身の料理人で関西を中心に活動するスパイス・ハーブの力を引き出すカレーの研究家で、アーユルヴェーダや薬膳、野菜ソムリエなど研究家でもあります。『正倉院咖喱』は、正倉院ゆかりのスパイスやハーブ類、奈良ゆかりの漢方「大和当帰」の葉（粉末）を使ってその風味と薬効も取り入れました。香料・着色料・化学調味料無添加の、美味しくて薬膳的要素も兼ね備えた奈良ならではのカレーです。



### 監修者 内藤あづ紗より

正倉院は、世界最古のスパイスが保管されていたという歴史があります。奈良は薬草のまちでもあり、ツムラ製薬さんやロート製薬さんの発祥の地でもあります。“健康は、食べることから始まる！”という私の経験に基づく持論の下に、カラダを温めるスパイスと奈良の薬草大和当帰（葉）もブレンドして監修しております。ビーフたっぷりの大人の辛口スパイスカレーは、ボリューム感があるのにカロリー166kcalとヘルシーです。



## 4. 書道家、信貴黎香先生による題字・落款

奈良市で筆墨製造 150 年余りの松林堂製の筆を使い、書道家信貴黎香先生に揮毫いただいた作品を、高貴の色・群青に正倉院文様の花喰鳥文を散らし、パッケージにデザインしました。



### オリジナルカレーの開発経緯

松林堂は、筆の製造を中心にしておりましたが、奈良のよいもの全般を取り扱い、奈良での様々な体験を提供していくサービスを始めます。レトルトカレーはその最初の松林堂オリジナルの商品です。奈良の伝統工芸品を守り継いできた誇りと“奈良のよさを、奈良はもとより全国に発信したい、”という思いから始めた事業です。

## 商品名の「正倉院」について

奈良・平安時代の中央・地方の官庁や寺には、重要物品を納める倉がありました。そして、それらが集まる場所が、正倉院と呼ばれていました。現存する正倉院が一棟のため固有名詞のように思われますが、固有名詞ではないため商品名にすることができました。

正倉院にはスパイスの他、光明皇后ほか様々の方の筆で書かれた書や筆が残っています。松林堂は、国指定伝統工芸品である奈良筆の製造を通じて、日本の伝統文化の発展を応援します。



## 商品ラインナップ

『正倉院咖喱』は、計3種類の製造を予定しており、今回の『正倉院咖喱（ビーフ）』は先行販売分です。残りの2種類のカレーは2021年春～夏にかけての発売を予定しております。 価格：1,188円（本体価格1,100円）

“奈良のロマンを感じてほしい”。そんな思いから正倉院にあるシルクロード伝来のスパイスをカレーに込めて作りました。

代表者・前田高志



### ご注文方法について

電話、FAX、メール、オンラインショップからご注文が可能です。

TEL：0742-22-3327（月～金曜 9:00～17:00）

FAX：0742-26-2708

e-mail：shorindo@kcn.ne.jp

オンラインショップ <https://shorindo3327.base.shop/>



（オンラインショップ）

### ■実店舗でも販売中

松林堂（奈良市）、道の駅「レスティ唐古・鍵」（磯城郡田原本町）、平城宮いざない館（奈良市・平城宮跡歴史公園）、AZU CURRY（大阪市北新地）

<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

株式会社松林堂 広報窓口（村上）：shorindo@kcn.ne.jp / 0742-22-3327



### 【会社概要】

会社名：株式会社松林堂

所在地：奈良県奈良市内侍原町 49（なしはらちょう）

代表者：前田高志

設立：1870年2月

URL：松林堂サイト <http://www1.kcn.ne.jp/~shorindo/index2.htm>

商品紹介及びお問い合わせ（右のQRから） <https://experience-nara.com/>

事業内容：筆墨製造業・卸業・小売業、商品製造業、出版業

漢方のメッカ推進協議会会員



### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社松林堂

TEL：0742-22-3327（月～金曜 9:00～17:00）

e-mail：shorindo@kcn.ne.jp

### 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社松林堂 広報担当 村上

TEL：0742-22-3327

e-mail：shorindo@kcn.ne.jp



---

松林堂は、「漢方のメッカ推進プロジェクト」を応援しています

---

<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

株式会社松林堂 広報窓口（村上）：shorindo@kcn.ne.jp / 0742-22-3327