

奈良県の「漢方のメッカ推進プロジェクト」
に協賛して

薬膳風中国料理「飛鳥」発売

発信者／株式会社奈良ロイヤルホテル

奈良市法華寺町 451-1

営業企画部(担当MGR・英みち)

Tel.0742-34-1131 (代表)

michi@nara-royal.co.jp

奈良ロイヤルホテルは、平成26年12月1日から、薬膳風中国料理「飛鳥」(詳細別紙)をホテル直営レストラン「中国料理 沙山華(さざんか)」で発売しました。

奈良県が昨年より進めている「漢方のメッカ推進プロジェクト」に協賛し、民間から「食」の分野で参加します。

中国には古くから「薬食同源」思想が伝えられていますが、江戸時代より大和の国でも「大和当帰」を中心に盛んに薬草が生産されるようになり、製薬・売薬は「奈良県の地場産業」ともなりました。

奈良県では「ヤマトトウキ(大和当帰)」の生産拡大が計画されていますが、弊社では製薬製剤としての部位もさることながら、派生して生産される「トウキ葉」の活用方法を検討し、「食材」として料理やお茶にブレンドして提供をはじめました。現段階では、ヤマトトウキ葉の供給が限られておりますが、身近にたくさんある「薬膳食材」の効能を再検討し、料理の試作を重ねてまいりました。

また、漢方製薬メーカーの三星製薬株式会社(本社・奈良県御所市)の嶋田康男開発部長(薬学博士)をオフィシャルアドバイザーに迎え、大学の研究者にもご指導を受けながら「飛鳥」(9,000円=税サービス料込)の発売に踏み切った次第です。

薬膳といえば、「薬っぽい臭いのする料理」と思われがちですが、「飛鳥」は、前菜からスープ、海鮮・肉のメインディッシュ、麺飯類、デザートに至るまで、体にやさしい薬草食材を使い、本格コース料理として日本人の味覚になじみやすい美味しさで調理されています。

今後は、奈良県はもとより、ヤマトトウキ葉の食品開発に取り組んでおられる奈良県産業振興総合センター等との連携を図り、さらなる品質の向上に取り組んで参ります。各位におかれましては、格別のご高配を賜りますようお願い申し上げます。

※写真などご要望がございましたらお申し付け下さい。

