



# 株式会社 徳

# 奈良食材を活かした 地産地消の 取り組み



- 里山の旬菜と釜飯「ほらんや」
- Farmers CAFÉandGRILL「奈良食堂」- leaves -



## 奈良にうまいものあり！

地元の食材を活かした料理開発と飲食店を軸にした  
地域連携企画。地域連携型レストラン。

地場産食材による安心安全な料理と飲食店発信型の  
地域密着食育計画。



# 株式会社 徳

## 奈良食材を活かした地産地消の取り組み

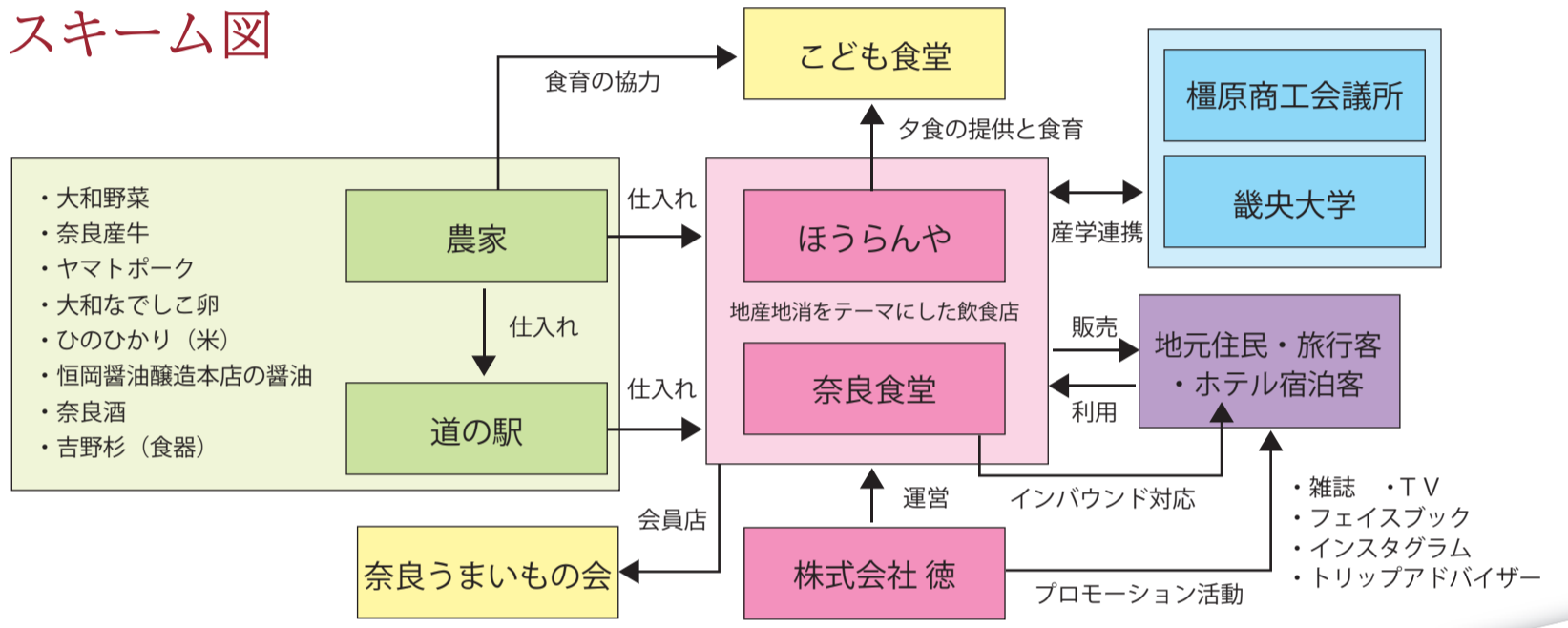


### 取組の概要

奈良盆地では恵まれた気候を活かした生産能力の高い近郊農業が発達し、畜産も根付いています。志賀直哉曰く「奈良にうまいものなし」とは、素材が良いから派手な料理は無いという意味であったように、滋味溢れる食材がたくさんあります。私どもは10年前より地産地消のコンセプトを持ったレストランを開業し、地元の農家、酒蔵、醤油や味噌、お肉など生産者とともに作り上げる地道な活動をしてきました。それらを踏襲したカタチとして昨年度より子ども食堂をスタートしています。農家の方のお話や一緒に料理を作ることなど、地域に密着した活動を行っております。



### スキーム図



### 10年の取組の経緯

- 平成 21 年 ・奈良県橿原市かしはら万葉ホールにて「奈良の里山料理ほうらんや」開店
- 平成 23 年 ・里山料理ほうらんやが奈良県が認定する「眺望のいいレストラン」に認定
- 平成 28 年 ・ほうらんやの「里山ぷりん」が「お弁当・お惣菜大賞 2016」で最優秀賞受賞
- 平成 29 年 ・畿央大学・橿原市・橿原商工会議所 産学官連携事業「かしはら逸品創出プロジェクト」で学生とのコラボ商品を開発・販売
- 平成 30 年 ・大和八木に「奈良食堂」開店「里山ぷりん」や「奈良食材使用の料理」を販売し奈良エリア取り扱い品目数を 2.5 倍に増加
- 平成 31 年 ・里山料理ほうらんや改め、「里山の旬菜と釜飯ほうらんや」として業態変更

### 取組の工夫

- 取組の持続性  
両店ともに奈良の食材を使った商品を看板メニューにし、地産地消のコンセプトを徹底しております。お客様利用者数が増えており、引き続き生産者とともに地域の皆様に理解される店作りを継続してまいります。
- 農林水産業の振興への貢献  
野菜、米、果物、味噌、醤油、酒、畜産、茶など多くの生産者に協力をいただき仕入れをしており、この事業を拡大することで奈良県産のブランディングに貢献してまいります。
- 安定的な生産・供給  
特に野菜は季節ごとではなく月単位・週単位で収穫する食材が替わります。それに応じたメニューを用意し、3か月に1度、季節のメニューを取り入れ常連のお客様に飽きさせない工夫をしています。それにより奈良食材を使用したメニューも毎月安定した売り上げを確保しています。
- 理解増進  
HPで「奈良産牛」や「ヤマトポーク」の特徴を説明し、他のブランド肉との違いを伝えています。また子供食堂では奈良の食材を使った夕食を提供し、参加者みんなそろっての「いただきます」の際にシェフや提携農家の方から素材についての説明などをし、地元食材の良さを伝えています。

### 将来への抱負

奈良の滋味あふれる食材を使ったレストラン業態を他府県にも広め、奈良県農業の活性化の一助を担いたいと考えています。一時的なトレンドのレストランではなく、長く地元で愛されるレストランであるためには、食材・商材の生産者とともに地域に密着した地道な活動を行って行きたいと考えています。昨年開業したレストラン名は「奈良食堂」。“This is 奈良 quality”とって頂けるような地味な野菜とともに愛される食育の基地を作り続けてまいります。