

## まほろば館で奈良の旬を味わおう！

### 奈良まほろば館で、大和まなと結崎ネブカのPRを行います

東京日本橋にあるアンテナショップ「奈良まほろば館」で、大和の伝統野菜である大和まなと結崎ネブカの試食販売を行います。

あわせて、大和まな、結崎ネブカを使った、ご家庭でも出来る簡単な調理法をご紹介します。

#### 1 実施期間

平成 25 年 10 月 18 日(金)～20 日(日)  
10 時 30 分～19 時 00 分、最終日は 17 時 00 分まで

#### 2 実施場所

##### 奈良まほろば館

\* 東京都中央区日本橋室町1-6-2  
日本橋室町162ビル1F

東京メトロ銀座線・半蔵門線  
「三越前駅」A1出口すぐ  
(Tel.03-3516-3933)



#### 3 実施内容

大和まな、結崎ネブカの試食・販売（試食は11:00～17:00まで）

今回は大和まなと結崎ネブカを、だれでも簡単に作れるレシピで味わっていただきます。販売も行っておりますので、ご自宅でも奈良の味をお試しいただけます。

是非、この機会に奈良のおいしさを味わってください。

##### 大和まな

・小松菜の仲間で、透き通るような緑色をしており、独自の甘みと風味が特徴です。大根菜ほど辛くはなく、煮物やおひたしに適していますが生でも食べることが出来ます。食感は歯切れが良く筋も残りません。

##### 結崎ネブカ

・結崎ネブカは葉ネギの一種でネギ独特の辛みは少なく、甘みが強いのが特徴です。煮炊き、焼き料理に独特の甘味とおいしさを加えてくれる食材です。



写真はイメージです。

