

【初開催】奈良のいちごフェア！美味しいイチゴを召し上がれ

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、2019年1月1日（火・祝）から3月31日（日）の間、ロビーラウンジファウンテン（3階）にて、『奈良のいちごフェア』を、初開催いたします。

奈良県のイチゴ出荷量は近畿地方の中で最も多く、奈良オリジナル品種の開発も行われています。11月から収穫できるイチゴの促成栽培技術は、奈良県農業試験場（現：奈良県農業研究開発センター）で開発されました。

ホテル日航奈良は、県内外から多くのゲストが利用されるホテルです。

このフェアでは、奈良県内で栽培されたイチゴを、多くの方に知っていただけるきっかけになればと考え、奈良オリジナル品種『古都華（コトカ）』と『アスカルビー』をご用意いたします。

また、各種品評会で毎年のように入賞されている、天理市の“中井農園”のイチゴのみを指定。手間のかかる土耕栽培、有機肥料にこだわって育てた美味しいイチゴをご堪能いただけます。

メニューは、タルトやパフェなどの4種。（1,200円～1,750円 消費税・サービス料込）奈良オリジナルイチゴの美味しさをストレートに楽しんでいただけるよう、できるだけシンプルな味との組み合わせメニューをご用意しました。

同期間中、人気のエスプーマかき氷は『苺ミルク氷』と『カフェモカ氷』の奈良いちごバージョン（1,600円 消費税・サービス料込）が登場。レストランセリーナ（3階）では、バイキングの単品オプションメニューとして、お仲間とシェアして楽しんでいただけるよう『奈良いちご2種食べ比べセット』（1,000円 消費税・サービス料込）も販売いたします。



『奈良のいちごフェア』イメージ

■奈良のいちごフェア概要■

【期間】

2019年1月1日（火・祝）～2019年3月31日（日）

【店舗】

ロビーラウンジ ファウンテン（3階）

【営業時間】

10：00～21：00（L.O.20：30）

※1月7日（月）、15日（火）、21日（月）、28日（月）、
2月4日（月）、12日（火）、18日（月）、25日（月）は、
18：00までの営業

【メニュー内容】

- ・2種のいちごタルトプレート（古都華・アスカルビー）1,750円
- ・シフォンケーキ 2種のいちご添え（古都華・アスカルビー）1,750円
- ・古都華パフェ 1,750円
- ・いちごのスムージー（2種ブレンド）1,200円

※いずれもプラス200円でコーヒーセット

※いずれも消費税・サービス料込

【問い合わせ先】

0742-35-6621（レストラン予約）

※ロビーラウンジではお席のご予約を承っておりません。

【フェアに使用する奈良のイチゴについて】

●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。しっかりした果肉の
わりに果汁が多く瑞々しさが特長。甘味を引き立てる控えめな酸味
があり、さわやかな味わい。

【中井農園について】

土耕栽培、有機肥料にこだわりを持ち、親子二世代
ご家族で営まれている奈良県天理市のイチゴ農園。

イチゴ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

◇フェアメニュー



古都華パフェ 1,750円



シフォンケーキ 2種のいちご添え 1,750円



2種のいちごタルトプレート 1,750円



いちごのスムージー 1,200円

◇かき氷メニュー



苺ミルク氷 奈良いちご 1,600円



カフェモカ氷 奈良いちご 1,600円



中井農園

◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、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、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。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 奈良市三条本町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：http://www.nikkonara.jp



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ） Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp
画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。