

「相撲発祥の地PR」3店舗に登場

大和食材たっぷり 特製ちゃんこ鍋

ク、「宇陀金ごぼう」や「片平あかね」などの大和野菜を使用。担当者は「奈良の味を多くの人に知ってほしい」としている。

相撲は古代、當麻（現在の葛城市）にいた當麻蹶速と出雲の国の野見宿禰が、「カタヤケシ」という地（現在の桜井市穴師）にある



大和の食材づくしのちゃんこ鍋「はっけよい」。像は、大根おろしアートのモチーフとなった「八卦よい突進童子」

相撲神社付近）で力比べをしたのが始まりとされる。「奈良県知事賞」創設を受け、県内でホテルなどを運営する「ノブレスグループ」が発案。メニューを考案した同グループの川井徳子代表は、「奈良から始まった相撲の歴史や文化を発信する絶好の機会」と話す。

具材は県産の肉鶏やポーク、野菜など約10品目で、だしは鶏塩かみそを選べる。薬味は「せんとくん」の生みの親、鮫内佐斗司さんの作品「八卦よい突進童子」をモチーフにした大根おろしアート。相撲の掛け声「はっけよい」が「良い八卦」を意味するめでたい言葉であることなどから、「食べた人にとって、今年が実り多い光輝く1年になるように」との意味を込めて商品名を付けた。

隠し味は、だしに入れたニンニク。川井さんは「たくさん食べてパワーをつけて」としている。

「はっけよい」は今年24

日（3月22日、グループが運営する「ホテルアジュール・奈良」「ホテルアジュール・奈良アネックス」「なら和み館」（いずれも奈良市）の3店舗で販売。1人前1980円（税別）。問い合わせは、ホテルアジュール・奈良（☎0120・200・350）。

2015年1月21日

産経新聞 奈良県版 朝刊