



アジールさんぽ

第6回は『醸して、醸して、めぐる奈良』と題し、うまいもんなしと言われる奈良のイメージを覆す、1300年前より伝わる奈良の醗酵食を、伝統と革新とともに次代に繋ぐ事業者をご案内いたします。

近年、カラダに良いと注目されている醗酵食の始まりは、人々が食べ物を保存して運搬するための工夫の一つでした。平城京があった奈良だからこそその食べ物と、土地に根付く歴史を体感してみませんか。
(総行距離4km)

赤字 ... ご紹介場所 黒字 ... 主要駅名称
 緑字 ... 主要道路名称 青字 ... 他の観光地、目印になるような建物

■奈良屋本店 京終工場■



平城宮跡から発掘された木簡にも「粕漬」として記載のある日本最古の漬物「奈良漬」。伝統の作り方を継承しながら、より美味しいものを作るために挑戦が続いています。本物の味を、ぜひ。
 ※通常工場見学はできません。

【アクセス】
 車:ホテルより約15分
 バス:「南京終町」下車

■京終駅■



貨物線や奈良安全索道の駅があり、奈良北東部、中南部、大阪などを結ぶ物流の拠点として栄えた京終を象徴する「京終駅」。昔懐かしくレトロに生まれ変わった駅舎でほっとひとやすみしませんか。

【アクセス】
 車:ホテルより約10分
 鉄道:JR万葉まほろば線「京終駅」下車

■井上本店■



「本物の醤油」をつくるため、「醸造は微生物が生み出す貴重な命の灯を使わせていただく行為である」という先代の哲学を引き継ぎ、長期熟成、天然醸造にこだわる醤油蔵です。
 ※工場見学は事前予約制。

【アクセス】
 車:ホテルより約10分
 鉄道:JR万葉まほろば線「京終駅」下車

■今西清兵衛商店■



「日本清酒発祥の地」で先進技術と高品質を誇った南都諸白の伝統のもと、厳選された米を高精白に磨き、旨酒を醸し続ける酒蔵で、自慢のお酒の飲み比べに舌鼓を。
 ※飲み比べ有料※予約不可

【アクセス】
 車:ホテルより約15分
 バス:「福智院町」下車