

新たな奈良観光の“目玉”妖怪コンテンツ
ドキドキ・ハラハラする妖怪ディナーを堪能し、妖怪談話に肝を冷やす
「奈良妖怪ナイトツアー」

8月25日(金)・26日(土)実施
～北斎の掛け軸「酒鬼」に描かれた鬼が逃げ出しならまちを駆け巡る～



ノブレスグループ (ヘッドオフィス：株式会社ノブレス・セントラル 奈良市東紀寺町2-10-1/
代表：川井徳子) に所属する株式会社ワールド・ヘリテイジ (本社：奈良市高畑町1071/代表取締役：
川井徳子) が運営する、なら和み館 (館長：東 正教) は、妖怪をテーマにしたお食事と、妖
怪にまつわるスポットを巡るツアーがセットになった「奈良妖怪ナイトツアー」を2017年8月25日
(金) 26日 (土) に実施します。

この企画では、なら和み館にて“砂かけばば”や“食肉餓鬼”など、さまざまな妖怪にちなんで
作られた「妖怪ディナー『地獄への扉』」をご提供。どのメニューも思わず悲鳴をあげそうに
なる、まさに「地獄への扉」にふさわしい盛り付けがされたフォトジェニックなメニューです。

その後、静寂なならまちの夜の闇に蠢く妖怪たちの気配を感じ、奈良が発祥の地とされる妖怪と妖怪にまつわる
解説を聞きながら妖怪ゆかりの場所巡ります。

この「奈良妖怪ナイトツアー」は、奈良県ビジターズビューロー様や奈良市観光協会様をはじめ多方面から注目を
集めており、今後は地域の様々な事業者と連携し通年で実施できる奈良県の新たな観光コンテンツとして成長する
ことが期待されてます。今回はそのパイロット版ともいえる実験的な取り組みとして実施します。

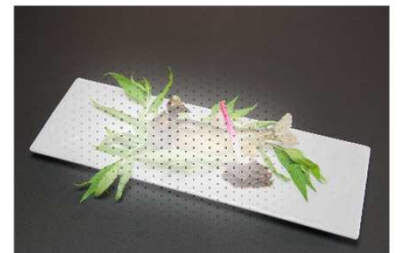
報道関係者の皆さまには是非ご取材いただきたくご案内申し上げます。



食肉餓鬼のご馳走



海坊主



半人半魚

◆奈良妖怪ナイトツアー概要 (要予約)

開催時間：18：30集合／18：40～19：40お食事 (なら和み館) /妖怪ツアー19：30～20：30

ツアーコース (仮)：なら和み館 → 頭塔 → 大乘院 → 不審ヶ辻子 → 陰陽町

(ツアーコースは変更になる場合があります)

- 「地獄への扉」メニュー内容：
- 【食肉餓鬼のご馳走】生焼けの塊肉
 - 【海坊主】烏賊姿造り 鮪胡麻よごし
 - 【半人半魚】すずめタレ姿焼き 鮎の塩焼き
 - 【血の池地獄】鱧落とし梅肉ソース
 - 【鬼の地獄鍋】牛肉&夏野菜のすき焼き風
 - 【沼の物】なまずの蒲焼き 河童のみどり酢
 - 【ばば飯】砂かけばばのきつね冷し素麺
 - 【冷し目玉】プリン

ツアー代金：5,000円 (税別) / お子さま：3,500円 (税別) *お子さま用メニューをご用意しています

ツアー申込先：なら和み館 / Tel：0742-21-7530

定員：30名/各日

ツアー申し込み締切：8月20日 (日)

*ご取材いただいたメディアの方には媒体ごとに1食ご用意いたします。また、事前のご取材も承ります。



NOBLESSE GROUP <http://www.noblesse-g.co.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ先 株式会社ノブレス・セントラル 広報担当：平安山 (へいあんざん) / 佐藤
〒630-8305 奈良市東紀寺町 2-10-1
TEL：0742-22-1555 FAX：0742-22-1503
E-mail:koho@noblesse.co.jp

【ノブレスグループ】ホールディングス：株式会社ノブレス・セントラル 運送・不動産：新日本報誌株式会社 観光：株式会社ワールド・ヘリテイジ
不動産・観光：株式会社ホテル関西 不動産：株式会社ノブレス デザイン：株式会社クーデザイン

【妖怪ディナー「地獄への扉」メニュー詳細】

・食肉餓鬼のご馳走 生焼けの塊肉

肉だけを食べることが出来る“食肉餓鬼”のご馳走。自家製ローストビーフに、珍しい黒トマトのジュレをかけホースラディッシュでアクセントをつけています。インパクトがある前菜からお食事ははじまります。

・海坊主

海に住む妖怪をイメージした一皿。烏賊姿造りは“海坊主”、鮪の胡麻よごしは“鬼が島”をイメージしています。烏賊は食感が良く甘みが控えめなヤリイカを糸造りで提供します。鮪は特製醤油で“ヅケ”にし、すり胡麻、一味唐辛子で和え、うずら卵を盛付けパンチある一品です。

・半人半魚

半人半魚の正体は、曾爾高原にある“お亀池”に水中深く消えていった若い女…その女の赤ん坊がお地蔵様になったとか…すずめタレ焼きは半人を鮎塩焼きは半魚、そして大根ハリハリ漬けはお地蔵様を表現しています。

・血の池地獄

白煙を上げた真っ赤な血の池地獄。夏の旬もの、生命力のある“鱧”と水分補給として珍重される“胡瓜”。特製梅肉ソースがゾクッとさせてくれます。

・鬼の地獄鍋

雲の向こうでグラグラと煮え沸きあがる地獄鍋。綿菓子がパッと消えるとそこには血をイメージさせる赤いトマトスープに入った牛肉と夏野菜が現れます。鬼にも暑さにも負けないスタミナ鍋です。

・沼の物

河童の好物“きゅうり”を使った酢の物。すりおろし胡瓜と土佐酢を和えて沼地をイメージしています。奈良郷土料理“柿なます”と“ナマズ蒲焼き”でおいしい沼を体験できます。

・ばば飯

河岸の砂をかける“砂かけばば”しかし、その姿を見たものはいない…きつねの悪戯とも…

0.6mmの極細手延べ素麺“白龍”で川の流れをイメージしています。ばばの砂はスーパーフード“キヌア”で表現。きつね（油揚げ）を添えてご提供します。

・冷し目玉

ご存知、目玉の・・・正体はプリンです。

奈良のお菓子“鹿の鼻くそ”と、ホイップクリームでデコレーションして目玉を表現しました。プリン下のカラメルが・・・

【妖怪スポットの解説】

①頭塔（玄昉の頭の墓）

玄昉僧正は、筑紫の観世音寺の供養に、導師となって赴いたが、彼処で、藤原廣継の怨霊が雷になり、玄昉を黒雲の中に掴み上げてしまった。その後、その髑髏が、興福寺の唐院の庭上に落ちて来た。唐院と寺の西大門内の南側、今の「新温泉紅葉館」（※現在は不明）の地に当たっている。

その骨を三方に分けて葬られた。今の高畑町の指定史跡たる頭塔は、その頭を埋めたところである。



②陰陽町

この一角に、鎮宅霊符（ちんたくれいふ）神社という聞き慣れない小さな社が鎮座している。社伝によれば祭神は不動の天帝・北極星の神霊。つまり陰陽道の神が祀られている。

同社のお札「鎮宅霊符」はあらゆる災いを避けると珍重されたい。今でも一帯の氏神である「御霊神社」で頂げる。晴明も鎮宅の符を授けていた。この札で家を封じると「燃えることがない」と鴨長明が書き記している。

③不審ヶ辻子

「元興寺に夜ごと鬼が出る」という噂が立ち、元興寺の小僧が鬼退治に名乗りをあげた。

小僧と鬼は激しく闘ったがなかなか勝負がつかず、やがて春日山から朝日が昇ってきた。太陽が苦手な鬼は鬼隠山に向かって逃げ出しその鬼を小僧は追いかけたが、鬼は町角で忽然と姿を消してしまった。その場所が不審ヶ辻子。鬼を見失った不審な辻（町かど）の意でそう名付けられたという。

【実施施設概要】

名称：なら和み館

事業運営：株式会社ワールド・ヘリテージ

館長：東 正教

営業時間：10:00～19:00

所在地：奈良県奈良市高畑町1071

電話番号：0742-21-7530 FAX:0742-27-0114

ホームページ：<https://www.worldheritage.co.jp/nagomi/>



【FAX返信先：0742-22-1503】

《FAX返信用紙》

「株式会社ワールド・ヘリテイジ」
平安山 宛

新たな奈良観光の“目玉”妖怪コンテンツ
インスタ映えする妖怪ディナーを堪能する
「奈良妖怪ナイトツアー」

《ご案内》

【日時】8月25日(金)・26日(土)
18:40～19:30お食事(なら和み館)
19:30～20:30ツアー(ならまち周辺)
【集合場所】なら和み館

□参加

取材ご希望日

- ・事前取材： 月 日()
- ・当日取材： 8月25日(金) / 8月26日(土)
ご取材日に○をつけてください

□不参加

媒体名		
御社名		
部署名		
ご芳名	他 名様	
連絡先	TEL	FAX

《備考欄》 ご取材につきご要望・ご質問等ございましたら、ご記入願います。

※大変お手数ではございますが会場準備の都合上、ご取材いただける方は
8/23(水)17時までにFAX返信用紙またはお電話にてご連絡いただきたくお願い申し上げます。