

わしい場所なのだ。



スパイスカレーが新トレンド

★ Lunch & Cafe 鹿珈 (ロカ) 奈良のパワーフードが集結! 安心&健康志向のカフェ

奈良公園バスターミナル内にオープンしたカフェ。奈良の6つのパワーフード「肉・大豆・漢方・果物・酒・茶」を中心に、地産地消・生産者連携(ローカル)を意識した「低糖質&高タンパク(ローカーボ)」の食事を提供。カレースパイスを監修する「菊岡漢方薬局」は24代にわたって地域住民の健康を支えてきた頼もしい存在。病気になる前に体調を整える「未病」の考え方を共有



4 1番人気の「マッシュルームと大豆の薬膳キーマカレー」。サラダはドレッシングを使わずナッツ・チーズ・岩塩などでさっぱりと 5 「奈良いちご」のソフトクリームにはブランドイチゴ5種の自家製ペーストをブレンド 6 「鹿珈の薬膳カレー粉」も新発売



☎奈良市登大路町76 (奈良公園バスターミナル1F)
☎0742-23-7530
🕒10:00~18:00 (LO17:00)
📅不定休

一面ガラス張りでありやすい雰囲気。食事後はターミナル施設内の観光情報コーナーや土産物店をのぞいてみては?

Momo's comment

さすがは漢方薬局監修。ショウガを感じるスパイス配合で、体が温まります。木皿の盛り付けもかわいい!



第5回

スパイスの町・奈良でカレーが食べたい

奈良市

日本のスパイスの起源は奈良にあった!?

奈良とカレー? いったい何の関係が、と思うなかれ。東大寺近くの正倉院はシルクロードの終着点。はるばる外国から運ばれたコショウ、クローブ、シナモンなどのスパイスが納められ、千数百年もの間大切に伝えられてきた。また『日本書紀』には推古天皇が宇陀の野で薬狩りをされたという記録があるし、いまも県内には多くの製薬会社や漢方薬局がある。

日本の始まりで、1300年以上の時を超えいまなお、新たな魅力が発信される場所。そんな奈良の「いま」をお伝えします!

Yashimura Momo

はじめまして。吉村萌々です。皆さまを奥深い奈良のカレー界へご案内します!



奈良・カレー界の案内役 吉村萌々さん

ネパールカレー専門店「菩薩咖喱」店主。またの名を「カレー菩薩ちゃん」。奈良女子大学在学中にカレースパイスの魅力に目覚め、ならまちのカレー店で働く。その後、念願かなって自身のカレー専門店を開店。目標は「奈良をカレーの総本山に!」