

拝啓

志賀直哉様  
おいしい奈良、  
できました。

# 奈良フードフェスティバル2011

10月1日(土)～10月16日(日)  
クーカル イタリアン イン 馬見

10月22日(土)～11月13日(日)  
クーカル・イン・奈良

その結果が、今回の「奈良フードフェスティバル」です。地元の人たちの熱気が、ストレートに伝わってくる内容となりました。我々が2年間、植えた種は、見事に開花の時期を迎えたようです。今後、この花はずつ咲き続けることでしょう。

これまで奈良の食材の素晴らしさを関東・関西の料理人に使ってもらうことにより、ヒトとモノ、ヒトとヒトとの交流を図ってきました。それぞれの理解度も高まり、通常のメニューに奈良の食材を組み込む料理人も増えてきました。そして地元の料理人が、多くのヒト・モノ・コトと交流することで、自分達の周りにある食材の価値を再認識することとなつたのです。

3年目を迎える「奈良フードフェスティバル」。いま、生産者、料理人、そして生活者にとって最も重要なことは「交流」です。

長年奈良で過ごした文豪・志賀直哉は隨筆のなかで「食いものはうまい物のない所だ。」という言葉を残しました。志賀さん、そんなことはありません。といえるように。奈良がもっとおいしくなるように、このテーマを掲げました。

奈良フードフェスティバル実行委員長  
門上武司

# クーカル・イン・奈良 2011.10.22(sat)~11.13(sun)

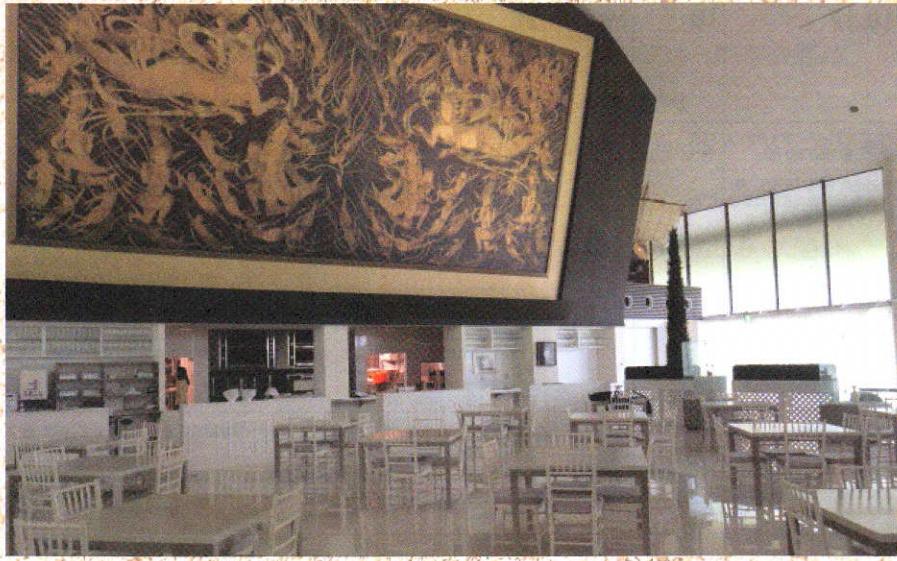
※シェフズダイニングスケジュール ※敬称略

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
10.17	18	19	20	21	22 (ランチ15,750円) 石鍋巻(クイーン・アリス・シルクロード)/仏	23 (ランチ8,400円) 魏晉之(京都「一之船入」/中)
24 (ランチ・ディナー/各15,750円) 吉田修久(京都「修伯」/日) ×文学関係者※志賀直哉旧居での特別ダイニング	25	26	27	28	29 (ランチ6,300円/ディナー10,500円) (ランチ) 稲次知己(奈良「トラットリア・ピアノ」/伊)(ディナー) 有馬邦明(東京「パッソ・ア・パッソ」/伊) × 稲次知己(奈良「トラットリア・ピアノ」/伊) × 有馬邦明(東京「パッソ・ア・パッソ」/伊)	30 (ランチ8,400円/ディナー12,600円) (ランチ) 有馬邦明(東京「パッソ・ア・パッソ」/伊) × 稲次知己(奈良「トラットリア・ピアノ」/伊) 谷昇(東京「ル・マン・ジュ・トゥー」/仏) × 有馬邦明(東京「パッソ・ア・パッソ」/伊)
31 (ランチ・ディナー/各15,750円) 谷昇(東京「ル・マン・ジュ・トゥー」/仏) × 大岡玲(芥川賞作家、東京経済大学教授)※志賀直哉旧居での特別ダイニング	11.1	2	3 (ランチ8,400円/ディナー12,600円) ドミニク・コルビ(東京「ル・シズイエム・サンス・ドゥ・オエノン」/仏)	4 (ランチ8,400円/ディナー12,600円) ドミニク・コルビ(東京「ル・シズイエム・サンス・ドゥ・オエノン」/仏)	5 (ランチ8,400円/ディナー10,500円) 笛島保弘(京都「イル・ギオットーネ」/伊)	6 (ランチ・ディナー/各15,750円) 佐々木浩(京都「祇園さゝき」/日)
7 (ディナー15,750円) 柳原雅彦(東京「すし独楽」/監) × 文学関係者※志賀直哉旧居での特別ダイニング	8	9	10	11 (けけ12,600円) 満江蕙一(奈良「ヴェルデ社蔭」/仏)	12 (ディナー12,600円) 音羽和紀(板木「オトワレストラン」/仏)	13 (ランチ8,400円/ディナー12,600円) 音羽和紀(板木「オトワレストラン」/仏) イベントさよならんナイト

## クーカル・イン・奈良会場

【登大路園地】JR奈良駅から奈良交通バス(市内循環外回り)「県庁前」下車すぐ。近鉄奈良駅から徒歩約5分。【クイーン・アリス・シルクロード】バスをご利用の場合は、市内循環バスにて「氷室神社・国立博物館」または「大仏殿春日大社前」下車徒歩5分、春日大社本殿ゆきバスにて「県新公会堂」下車徒歩1分。近鉄奈良駅から徒歩約25分。【志賀直哉旧居】JR奈良駅、近鉄奈良駅下車(市内循環バス)奈良交通バス約10分「破石町」バス停下車、東へ徒歩4分、北へ1分、旧居の標識があります。



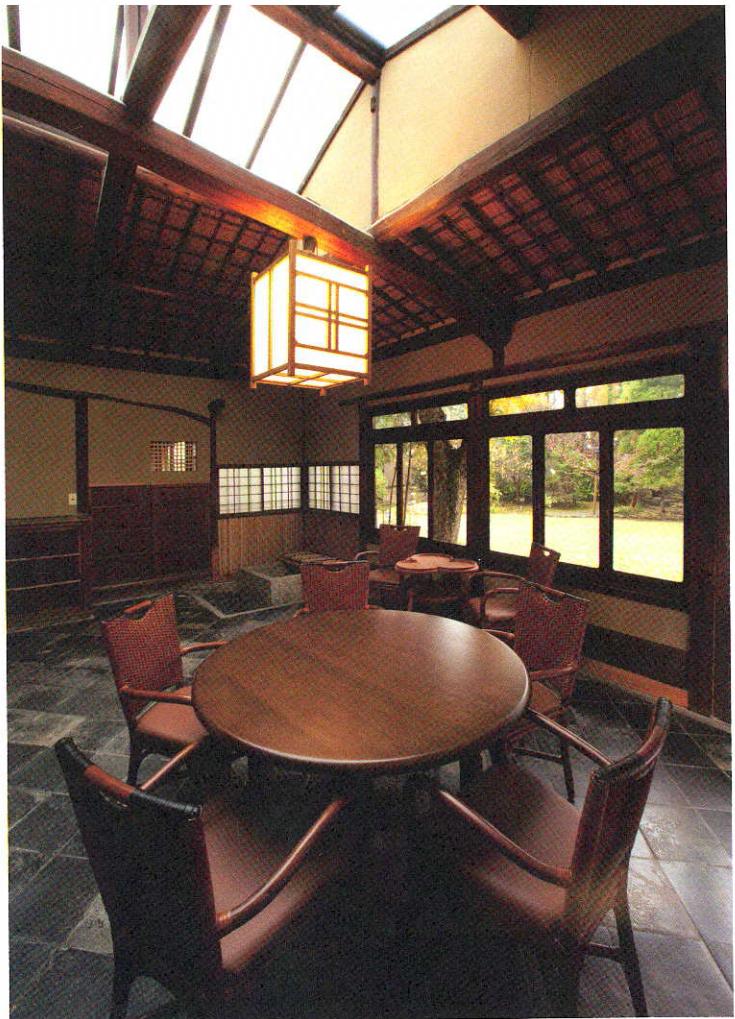


## クイーン・アリス・シルクロード

フレンチ界の巨匠、石鍋 裕氏がプロデュースするフレンチレストラン「クイーン・アリス・シルクロード」は、奈良公園内に位置し、東大寺を眺めることもできる絶好のロケーション。レストラン館内には、シルクロードに関する美術品が多数展示され、歴史と文化を身近に感じながら、石鍋氏による華麗なフランス料理を味わうことのできる、奈良らしいレストランです。館内には、「江上コレクション展示室」も併設し、無料で鑑賞することも可能です(休館日はレストランの営業に準じます)。

シェフズダイニング  
会場





## 志賀直哉旧居

特別ダイニング  
会場

奈良市高畠町に、志賀直哉が暮らした旧居が残っています。直哉本人が設計した数寄屋風の造りながら、洋風や中国風の様式も取り入れられており、当時としては進歩的かつ合理的であり、随所に美的な工夫も凝らされている貴重な建物といえます。通常は、奈良学園の生徒が利用できるセミナーハウスとして用いられているほか、一般公開(有料)もされています。

今回は、特にに学校法人奈良学園の協力により当時を復元したダイニングを会場として、特別なシェフズダインニングをご用意します。料理を召し上がつていただく前に、文学関係者の方に、志賀直哉文学、料理などに関するお話を聞いていただきます。食と知を満たす宴席を満喫してください。

# Cu-Cal BAZAR

クーカル・バザール

今年は、奈良公園登大路園地を会場に、クーカルバザールをオープンしています。カフェ、ピッザ、パン、奈良の地酒、地場野菜など…、各ブースで奈良のおいしいものを販売いたします。緑と鹿に囲まれた公園で、気軽に心地よく「おいしい奈良」を楽しんでください。

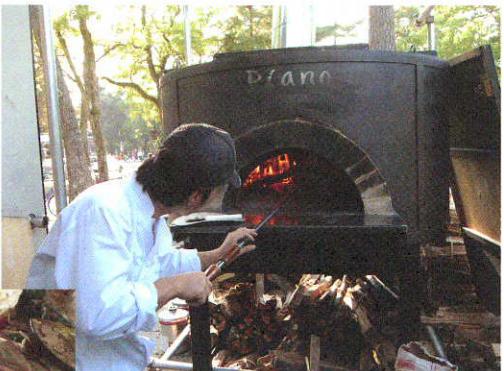


奈良市一条に店を構えて27年、女性に圧倒的な人気を誇る奈良を代表するカフェ「くるみの木」が、期間限定のカフェをオープン。食材にこだわり、奈良にこだわった料理やサイケドリンクなどを提供します。オーナー、石村由紀子さんが醸し出す世界観を、自然あふれる奈良公園で楽しめるのは、この期間だけです。

力フェアース「くるみの木」

# ピツツアブース

園地に薪窯を設置し、本格的なナポリピツツアを提供します。ナポリピツツアの特徴は、薪火の高温で焼き上げたモチモチとした生地。トマトソースやチーズ、奈良野菜などをたっぷりのせたピツツアを青空の下で食べられます。「トラットリア・ピアノ」など、奈良県下のピツツエリアから職人が出演し、目の前で焼き上げます。



## マルシェ

奈良の食材を使ったパン、スイーツ、甘味、軽食などを販売します。その場で味わってよし、お土産に買って帰つて、奈良を思い出しながら食べてよし、奈良の新しい名物を探してください。出店予定店舗は「ボーノ」、「カフェ・イルミガ」、「コンフィチュール・ラミ」、「レストラン鹿野園」など……。また、産直の野菜も販売しています。



# 奈良の地酒

奈良は清酒発祥の地。ご存知でしたか？ 塟内には数多くの酒蔵があり、古くから酒造りを続けています。清酒の命は、水。山と川に囲まれた奈良では、その土地によって水が違い、清酒の味も変わってきます。試飲販売もしますので、奈良県各地の地酒を飲み比べてみてください。お土産にも喜ばれます。

※写真はイメージです。