

春日大社・興福寺近くの台湾スイーツ専門店が奈良の薬膳食材で作る 進化系オリジナル豆花『ならまち豆花』を9月10日(土)に発売！

希少な大和当帰葉のジュレ、古代米の甘煮、奈良県産の果物をトッピング
～「ならまち遊歩」の人気限定スイーツ『菊岡漢方チャイマサラかき氷』も継続販売～



春日大社や興福寺からも近い猿沢池のほとりにある台湾スイーツ専門店「猿沢豆花」(奈良県奈良市、有限会社ボン・シック、代表取締役 岩崎能久)では、**奈良の食材と生薬で作った進化系オリジナル豆花『ならまち豆花』**を、令和4年9月10日より販売します。医食同源の考えから誕生した中国・台湾の国民的健康スイーツ「豆花」を、日本の医薬文化の故郷ともいえる古都奈良の地で、薬膳コーディネーターが奈良県産の食材を用い、日本人の口に合うよう進化させた新しい豆花です。ぜひ一度お召し上がりください。

さらに、菊岡漢方薬局様とのコラボで誕生した医食同源かき氷『菊岡漢方チャイマサラ氷』につきましても、好評につき継続提供が決まりました(当初は8月20日～28日の「ならまち遊歩」限定メニュー)。こちらもぜひご賞味ください。

商品名 『ならまち豆花』

特徴

- ・不老不死を求めて作られた健康食「豆花」
- ・日本の医薬文化のルーツ「奈良」産の薬膳食材を使用
- ・宇陀市産大和当帰のジュレ、古代米の甘煮、奈良県産の旬の果物
- ・薬膳コーディネーターでもある代表の岩崎がレシピ開発
- ・話題の「菊岡漢方チャイマサラ氷」も継続販売決定

公式インスタグラム <https://www.instagram.com/sarusawadouhua/>



取材希望のメディア関係者様には試食会も設けます。お気軽にお申し付けください。

<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

有限会社ボン・シック (岩崎) : karaku73@gmail.com / 0742-27-1173 / 0742-22-0050

『ならまち豆花』 商品コンセプト

1. 豆花（とうふぁ）とは

なめらかな豆腐に、ほんのり甘いスープがたっぷり。ピーナッツや小豆、タピオカ等をトッピングして食べる台湾の国民的スイーツです。発祥は漢の時代にさかのぼり、不老不死を求めて作り出された、病弱な母のために発明されたなど諸説あります。近年、国内でも薬膳スイーツとして注目され、特に健康志向の高い女性を中心に人気を博しています。



2. 薬膳のルーツは「奈良」にあり

奈良は、古より「国のまほろば=住みよい場所」と万葉集に詠まれるなど、多くの人と文化が交流する場所でした。日本書紀によると、漢方薬（生薬）は、5世紀頃に遣隋使によって朝鮮半島から奈良に運ばれたとされ、菟田野（現在の宇陀市阿騎野）では推古天皇が薬狩り（薬草摘み）を行ったとの記録が残ります。また聖武天皇の遺愛品を収蔵した正倉院には、胡椒やクローブなど最古の生薬（スパイス・ハーブ）が保管されていた歴史があるなど、奈良はまさに「生薬」や「薬膳」の故郷といえます。



3. “豆花”と“奈良の食材”との新たな出会い “ならまち豆花”



このたび猿沢豆花では、中国(台湾)を発祥とする国民的健康食「豆花」を、日本医薬の故郷といえる「奈良」の薬膳食材で、オリジナリティーあふれるスイーツ『ならまち豆花』を新たに開発しました。

宇陀市産の希少な大和当帰(葉)にリンゴを合わせた爽やかなジュレに、明日香村産の古代米(黒米)の甘煮、さらに奈良県産の季節の果実(写真は桃)をトッピング。甘すぎないスープ、自家製豆腐との相性も抜群です！

※写真はキクラゲ、ハトムギ、タピオカ、クコの実を追加

販売予定価格：1,200円（税込）

大和当帰（葉）について

当帰はセリ科の多年草本で大和生薬の代表。血めぐりを良くし体を温める薬効があるとして、主に根の部分は婦人科系の漢方薬として使用されてきました。セロリのような香りが特徴で、平成24年には葉の部分が非医薬品扱いに。近年エイジングケアや抵抗力・免疫力の向上などへの期待が高まり、食品や化粧品などに多用されています。当店では宇陀市産の大和当帰（葉）を使用しています。



古代米（黒米）について

中国歴代の皇帝献上米として珍重されていたといわれる古代米（黒米）は、現在では生産量が大変少なく希少価値の高い代物。当店では、明日香村産の古代米を使用しています。



<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

有限会社ボン・シック（岩崎）：karaku73@gmail.com / 0742-27-1173 / 0742-22-0050

4. 薬膳コーディネーターがレシピ開発

ならまち豆花のレシピは、薬膳コーディネーターの資格を有する同店オーナーの岩崎能久が一から考案しました。以下、岩崎からのメッセージです。

「豆花は、台湾で毎日食されるほどの国民食です。豆腐なのでカロリーが低く、ナッツや生薬がたっぷり入っているので美容や健康にも効果的。私も数年前に現地で食べて以来、豆花に魅せられた一人で、この豆花を多くの方に知ってもらいたいと3年前に猿沢豆花をオープンしました。お蔭様で多くの皆さまにご来店いただいております。今回、地元奈良の旬のフルーツや生薬と組み合わせ、オンリーワンの奈良の豆花を開発しました。豆花を食べたことがある方、そうでない方も、ぜひ一度ご賞味ください。中国大陸からシルクロードで運ばれてきた医食同源の歴史と、奈良の食材の魅力を、このスイーツで感じてもらえれば幸いです」

代表者・岩崎能久



* - *

本格漢方を使った医食同源『菊岡漢方チャイマサラ氷』も継続決定！

ならまち豆花の販売に先立ち、菊岡漢方薬局様（奈良市）とのコラボによる『菊岡漢方チャイマサラ氷』も新たに開発しました。当初は8月20日～28日の「ならまち遊歩」限定メニューでしたが、好評につき継続提供いたします。

菊岡漢方薬局で取り扱うシナモン、陳皮などのスパイスを独自調合して仕上げたチャイシロップは優しい味わい。トッピングのナツメ、クコの実、クルミの食感が心地よい、オリエンタルな医食同源かき氷となっております。

価格：1,100円（税込）



ならまち遊歩 HP <https://naramachi-yuho.com/2022/collaboration/>

* - *

【店舗詳細】

猿沢豆花 / さるさわとうふあ

所在地：奈良市今御門町 10-1

TEL：0742-27-1173

営業時間：11：00～18：00 休業日：木曜、不定休あり

駐車場：近隣に有料Pあり



【会社概要】

会社名：有限会社ボン・シック

所在地：奈良県奈良市杉ヶ町 73 番 代表者：岩崎 能久

URL：<https://karaku.amebaownd.com/>

事業内容：洋菓子の製造販売、飲食店の運営



【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

有限会社ボン・シック 広報担当 岩崎

TEL：0742-27-1173 / 0742-22-0050 e-mail：karaku73@gmail.com