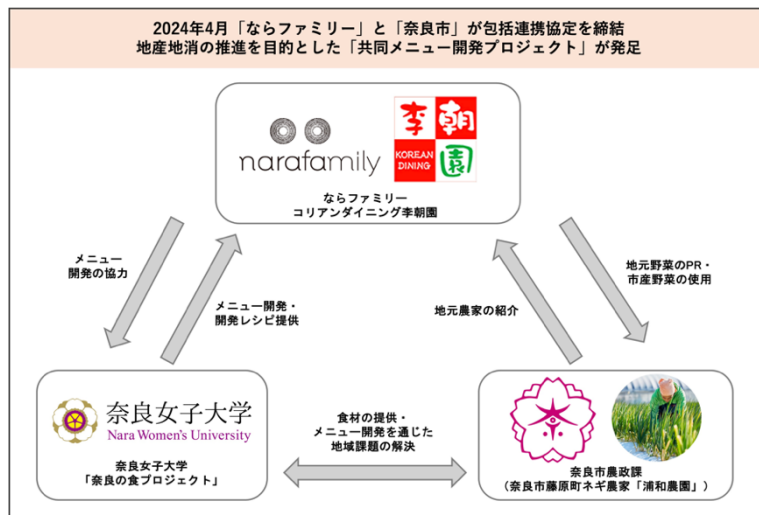


奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」×ならファミリー 奈良のネギを味わいつくす！地元農家を応援する地産地消メニューを共同開発

日本都市ファンド投資法人が保有する商業施設「ならファミリー」（奈良市西大寺東町 2-4-1）は、奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」と「コリアンダイニング 李朝園」が共同開発した、奈良市産ネギを使った期間限定のスペシャルコラボメニュー3品を提供します。

■共同メニュー開発プロジェクトの背景

ならファミリーと奈良市が 2024 年 4 月に締結した「包括連携協定」に基づく取り組みの一環として、奈良市における地産地消の推進を目指し、奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」との共同メニュー開発プロジェクトが発足しました。奈良市農政課協力のもと、奈良市藤原町のネギ農家「浦和農園」との連携が実現。スペシャルコラボメニューの開発協力・提供店舗には地域の発展や活性化に積極的に取り組んでいる「コリアンダイニング 李朝園」が参画しました。ならファミリーで地元奈良市産の食材を使ったメニューを提供することで、“奈良市の美味しい魅力”を発信するとともに地域の発展・活性化に繋げ地産地消の推進を目指します。



＜ならファミリー 地域課題解決の支援・SDGs の取り組み＞

ならファミリーでは、食品ロス削減のための「フードドライブ活動」や、地元に住む子育てファミリーを応援する「子育て支援イベント」、奈良市東部地域の農産物 PR のための「マルシェ」の開催など、これからの未来に向け、地域課題と向き合い、地元団体・企業や行政と連携しながら SDGs に関する様々な取り組みを実施しています。

https://narafa.jp/narafa_action（ならファミリー SDGs 実現に向けたプロジェクト「narafa action for earth」）

※2025 年 4 月 18 日（金）サイトオープン予定

＜奈良市 地産地消推進の取り組み＞

「地産地消」は奈良市として力を入れて取り組む農業テーマのひとつであり、市民向けのプロモーションや生産者と販売者のマッチングなどを通じ「市産農産物の販路拡大」を目標に掲げています。

<https://www.city.nara.lg.jp/site/naranoshoku/140070.html>（奈良市農政課「食と農の未来づくり推進計画」）

<奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」>

「奈良にうまいものなし」を「奈良ってめっちゃ美味しい」に変えるべく大和野菜や奈良の食材を活かした商品・メニュー作りなど、奈良の食のおいしさや大切さを PR することで、地域活性化などに取り組んでいる奈良女子大学の学生主体プロジェクト。「食」に関係ない学部学科の学生でも自由に参加でき、学部学科の壁を超えて集い、奈良の食の魅力を知らながら広める活動に取り組んでいます。

<https://www.instagram.com/narashoku>（奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」公式 Instagram）

■奈良市産ネギをふんだんに使用！スペシャルコラボメニュー概要

提供期間：2025 年 4 月 24 日（木）～2025 年 6 月 30 日（月）

提供店舗：ならファミリー 専門店舗 zoro 6F コリアンダイニング 李朝園

（営業時間 11:00～21:00 / ラストオーダー 21:00）

提供メニュー		
		
奈良漬入り！ネギ肉味噌ケランチム	ネギの甘さ引き立つ！韓国風甘辛豚丼	たっぷりネギとタコのピリ辛サラダ
580 円（税込）	880 円（税込）	780 円（税込）
学生コメント	学生コメント	学生コメント
韓国の家庭料理「ケランチム」に奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」伝統の「ならじょまん」の肉味噌餡をかけた、本プロジェクトならではのコラボメニューが完成しました。肉味噌はネギの香りと甘さが引き立つようレシピをアレンジ。奈良漬も使用しており、奈良の美味しさを存分に味わえる一品です。	分厚く切った豚肉に甘辛ソースが絡まり、韓国本場さながらの味付けを楽しめる豚丼です。大きく切ったネギにじっくりと火を通すことで引き出されたネギの甘みが口に広がり、韓国風の甘辛ダレとの相性も抜群！大きなネギが見た目にも色鮮やかで、一度は試さずにいられない一品です。	メイン料理の箸休めになりつつ、存在感のあるサラダをつくりたいと考案しました。ドレッシングは韓国風、かつネギの辛味が活きるよう試作を重ねて完成しました。サラダには見慣れないネギのインパクトが強い一品で、一度口に運べばタコの食感とネギのさわやかな辛味に箸が止まらなくなるはず！

■学生のアイデア約 50 品の中から誕生！開発から完成までの道のり

2024 年 12 月より約 3 ヶ月間、プロジェクトメンバー 14 名が試行錯誤を繰り返しながらメニュー開発を行いました。集まった約 50 品のアイデアの中から、計 9 回の試作会を実施。学生のアイデアをかたちにしていきながら、地元奈良市産のネギを味わいつくす絶品コラボメニューが完成しました。



【辛味と甘みのバランスの良さが特徴！「浦和農園」のネギを使用】

他業種から農業の世界へ飛び込み、京都の九条ネギ農業生産法人にて技術を研鑽し、現在は奈良市藤原町でネギの生産を行っている浦和幸春さん。

「奈良は特に若い農業従事者が少ない状況。今回の共同メニュー開発プロジェクトを通じて、若い人にも農業に興味を持ってもらえることに期待しています。」

[農園見学・試食会の様子]



農園見学

実際に「浦和農園」を訪れ、ネギの収穫や出荷までの作業を体験。生産者目線での話を聞き農業についての理解を深めながら、メニューに使用するネギの特徴をお伺いすることで開発の参考にしました。

試食会

各連携団体を交えた試食会では、コリアンダイニング李朝園（映フードサービス株式会社）の社員の方からもアドバイスをいただき、試作品をブラッシュアップしながら学生のこだわりが詰まったメニューが完成！

■ [GW 限定] スペシャルコラボメニュー完成お披露目イベントを開催！

イベント名：narafa action! vol.1「奈良の野菜農家を応援！ならファで VEGEGOOD ♪」

開催日：2025年4月26日（土）～2025年4月27日（日）

時間：各日 11:00～

会場：ならファミリー 専門店街 zoro 1F らくだ広場

協力団体：奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」 / 浦和農園 / 奈良市農政課 / 一般社団法人 Es

イベント詳細 URL：<https://narafa.jp/events/events-13424/>



メニュー開発から完成までの活動内容をまとめた「共同メニュー開発プロジェクト 活動紹介パネル展」の実施や、スペシャルコラボメニューの主役である「浦和農園」のネギの特別出張販売などを実施。

当日は、奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」のメンバーが会場に駆けつけ、メニューの開発秘話やおすすめポイントなどを紹介しながら、メニュー開発に込めた想いを届けます。

[そのほか地元産野菜の魅力に触れるイベントが盛りだくさん！]

●規格外の有機野菜から生まれた染料「抹茶」を使ったアート体験

①抹茶ワークショップ

好きな絵や字を書いて食品ロスを無くそう

時間：11:00～16:00

参加費：無料 ※6歳以下のお子さまは保護者同伴必須

②手形アート書道を創ろう

書道家 RIHO さんが書いた書に手形を押してアートを完成させよう



時 間：11：00～16：00

参加費：無料 ※6 歳以下のお子さまは保護者同伴必須

●奈良市産農産物でつくる簡単レシピ紹介

「おいしいぞ、奈良。」と題した奈良市産農産物の PR 動画を放映し、生産者の方から教えていただいた、市産農産物の“簡単でおいしい食べ方”を紹介するパンフレットを配布。奈良市産野菜の魅力を、知識と食べ方の観点から余す所なく紹介します。

<ならファミリー概要>

所在地	奈良県奈良市西大寺東町 2-4-1		
事業者	日本都市ファンド投資法人		
運営・管理	住商アーバン開発株式会社		
延床面積	約 115,707.41 ㎡		
駐車台数	約 2,000 台	駐輪台数	約 1,200 台
開業日	1972 年 3 月 14 日	休業日	不定休
アクセス	近鉄奈良線大和西大寺駅から徒歩 3 分		
電話	0742-33-1202	HP アドレス	https://narafa.jp

■ならファミリー施設写真・位置図



■ならファミリー事業者概要

事業者	日本都市ファンド投資法人 (https://www.jmf-reit.com/)
保有資産	保有資産は、ならファミリーをはじめ日本全国に 146 物件、 約 1 兆 2,938 億円 (2025 年 1 月 31 日時点)。 主要物件：GYRE、mozo ワンダーシティ、川崎ルフロン、ツイン 21 など
資産運用会社名	株式会社 K J R マネジメント (https://www.kjrm.co.jp/)
概要	日本都市ファンド投資法人より資産運用業務を受託する資産運用会社として 2000 年に設立。 現在、2 つの J-REIT を運用しており、運用資産残高は J-REIT 運用会社の中で最大級。 親会社は、世界有数の投資運用会社である KKR (KKR & Co. Inc. (同社子会社を含む))。