

奈良県初！幻の超高級もち米を使った“9種の多彩なもち膳” 10月1日奈良県・東向商店街「もち禅」NEW OPEN

～古都・奈良より文化や歴史、地産地消と地域活性化に込める思いを餅にのせて発信～

株式会社UVA（本社：大阪府大阪市東中津3丁目33番16-504号 代表取締役社長：服部 融快）は、10月1日（日）、奈良県・東向商店街に幻のもち米「マンゲツモチ」と奈良県産の食材を多く取り合わせ、地産地消と地域活性化を目指した、「もち禅」（住所：奈良県奈良市東向町4番地）をオープン致します。



大阪市内で数多くのレストランを手掛ける服部融快は、古都・奈良にて地元の食材と高級品種のもち米「マンゲツモチ」を掛け合せた「もち膳」を提供致します。

メインとなる餅は、天皇陛下が皇居内の水田で御手植えされる高級品種“マンゲツモチ”を使用。弾力と絶妙な粘りが特徴的なもち米で、サクッと歯切れの良い食感にこだわりました。



もち米は、古くから自然豊かな田園が広がる奈良田原本町の契約農家から取り寄せ、さらに当店のため特別に田んぼを拡大。理想の食感に辿り着くため、米の浸水時間や水分量を工夫し試行錯誤を重ねました。餅を搗く技術は非常に難しく、常に新鮮でおいしい餅を召し上がって頂きたい思いから、約4tの力で搗き上げる日本最高峰の餅つき機を採用。強く搗き上げる音や優しく甘い餅米の香りを感じながら、店内で出来立てのもち膳をお召し上がりいただけます。

餅を彩る食材は、奈良県産の素材を多くとり合わせ、鎌倉時代より銘牛とされている奈良のブランド黒毛和牛「大和牛（やまとうし）」や、上品な甘味や柔らかい味わいを感じる「ヤマトポーク」を使用。そのほか、奈良県産の醤油を使用した磯部焼き餅や、黒ゴマ・黄な粉・あんこなど甘味のトッピングにも奈良の食材を使用し、地産地消と地域活性化を目指して、地域の方と共に歩んで参りたいと思っております。




かつて日本の都があった古都・奈良。古墳や神社仏閣など多くの伝統的風景が残っており、近年は訪日観光客からも注目されているエリアです。


当店といたしましては、奈良の伝統的な食材を提供・味わうことで、幅広いお客様に日本の食文化を体験して頂き、歴史や文化も食に乗せて世界へ発信していきたいと考えております。さらに、丸餅になぞらえて“長く円満に”商店街や地域の方と共に歩みながら、地域活性化を目指して参ります。



餅は1つ20gと食べやすいサイズをご用意しているため、9種の多様な餅皿をお楽しみ頂けます。お雑煮は関西地方で親しみのある白みそをベースに、奈良のお野菜や丸餅を具材に使用。室町時代より祝いの膳として提供されていたお雑煮は餅と野菜が入ることで「名(菜)を持ち(餅)上げる」とされ、縁起が良くハレの日に食す代表的なお料理です。

● もち膳 1800円(税別) 

お惣菜や甘味をトッピングした全9種の餅皿。

● もち膳とお雑煮 2300円(税別) 

9種の餅皿に白みそベースのお雑煮をプラス。



オーナープロフィール

名前：服部融快（はっとりゆうかい）

出生：1975年 広島生まれ

経歴：大阪のイタリアンで修行後、本場イタリアへ渡る。

約2年間レストランなどで調理技術を磨き、帰国後は大阪で

【CUCINA HATTORI】を開店。ホルモンの希少部位“ハラミ”に着目し、2017年夏、【北新地はらみ】の焼肉業態を開店する。

自身の感性を自由に表現しながら、生産者の思いを皿に写し消費者へ。



店名：もち禅（もちぜん）
住所：奈良県奈良市東向南町4番地
客席数：66席(テーブル席のみ) 全席禁煙
営業時間：11時～17時(ラストオーダー 16時)
定休日：無し
電話番号：0742-93-3967
アクセス：近鉄奈良駅より徒歩3分 東向商店街内
インスタグラム：<https://www.instagram.com/mochizennara/>



会社名：株式会社UVA（カブシキガイシャウーヴァ）
本社：大阪府大阪市東区中津3丁目33番16-504号
設立：2019年3月
代表者：代表取締役社長 服部 融快
事業内容：飲食店経営・店舗開発及び事業開発

【取材に関してのお問い合わせ】

もち禅 PR事務局 担当：東野・平野
TEL：06-6631-3084 Mail:press@8sin.co.jp