

私たちが選んだ宇陀産の食材

ご協力いただいた皆さんありがとうございました！



山繁さん (菟田野)

宇陀産牛肉

バンズに挟むパテは、特産品・名産品ブックから、宇陀産牛肉を選びました。宇陀市内で育てられた黒毛和牛のお肉から作るミンチなのでジューシーでおいしくなるはず！



辻本朝日堂さん (菟田野)

うだもりパーカー



米粉パン

バンズは、市内の給食のパンを納入している業者さんから。いくつか試食して、やわらかモチモチの米粉パンをチョイスしました。



上西 進さん (大宇陀)

宇陀金ごぼう

ハンバーグに、特産品の金ごぼうをトッピング。柔らかくて香りもいいので牛肉との相性バッチリ！自分たちで掘らせてもらいました。名前のおりキラキラでビックリ！

宇陀金ごぼう、宇陀産牛肉のジューシーなハンバーグに吉野本葛を使った和風ソースをかけ、新鮮野菜と一緒に柔らかいバンズで挟みます。



YAMATONA さん (榛原)

新鮮野菜

バンズに挟むもう一つの主役は宇陀産のレタスや人参などの新鮮野菜。榛原にぎわい市場 YAMATONA さんでとびきり新鮮なものをお願いしました。



森野吉野葛本舗さん (大宇陀)

吉野本葛

バーガーのソースとプリンに吉野本葛を使いました。気候と水に恵まれた宇陀産の葛は体にもいいみたいです。

うだのペリーペリープリン



ブルーベリー

トッピングするコンポートのブルーベリーも宇陀産。森岡さんの畑で収穫させてもらいました。採りながら食べてみたらとても甘かったです！



森岡 愛子さん (大宇陀)

宇陀産のブルーベリージャムと実を鮮やかに施した吉野本葛を使った口当たりのよいプリン！

ブルーベリージャム

プリンにかけるソースには市内の道の駅でも販売されている大宇陀名産品のブルーベリージャムを使用。保存料無添加で上品な甘さ。いろんな用途に使える。



あきのブルーベリークラブさん (大宇陀)

宇陀の味力を召し上げれ！

奈良県と近畿大学との包括連携における事業の一環で、近畿大学生より宇陀産の食材を生かした新メニューが、提案されました！



私たちが提案しました！



プロジェクトリーダー
東山詩織さん (4年)

商品開発担当
井上杜季さん (4年)

商品デザイン担当
大羽彩佳さん (3年)

近畿大学経営学部 布施ゼミの皆さん

みんなに愛されるものを作りたい！

宇陀市は、豊かな緑の中で、自然と人とが優しく調和したまちです。食、手仕事、お祭りなど文化の豊かさや人々のまちへの想いの強さに感銘を受けました。宇陀の魅力を地元の人にも、初めて宇陀に来る人にも伝えたい！そんな宇陀市の愛情たっぷりに育てられた食材を生かし、新たな宇陀の魅力に魅了されるようなメニューを目指しました。市外の人だけでなく、市内の人が改めて宇陀の良さを認知し、子どもから大人までみんなに長く愛されるものにしたいです！

食材の選定と交渉も自分たちで行いました

新メニューで使用する野菜や肉、加工品などの宇陀産の食材の選定も全て学生の皆さんが行いました。「宇陀市特産品・名産品ブック」などを参考に、実際に店舗や生産者の元を訪れ、自らの目で見て選定し、仕入れ数量なども直接交渉を行いました。ブルーベリーや宇陀金ごぼうは、畑から直接、収穫させてもらうなど様々な体験を通して宇陀市の魅力を感じながらプロジェクトを進めました。

どのようなメニューにするか、レシピをどうするか。何度も話し合いを行いました。



特集

市政トップス

うだちから

まちのわだい

みんなで子育て

病院・ウェルネス

お知らせ

掲示板

うだチャン



▲試食会での記念撮影。
後列右が指導された
布施教授



準備も大変で、食べてもら
うまで不安でしたが好評で
よかったです！

これら新メニューは11月27日（土）、
28日（日）に県営うだ・アニマルパ
ークで開催されるフードイベント（下記
参照）で販売される予定です。数量限
定で、価格は今のところ未定ですが、
お楽しみに！

学生の皆さんから、メニュー提案ま
での経緯と、食材と新メニューの特徴
などの説明が行われた後、金剛市長、
藤井奈良県南部東部振興監と葛本う
だ・アニマルパーク振興室長が試食。
皆さん、とても美味しいと大変好評で
した。

試食会でも高評価！

10月7日（木）、県営うだ・アニマ
ルパーク内テラスハウスで、完成した
「うだもりバーガー」と「うだのベリー
ベリープリン」の試食会が行われまし
た。

断面もおいしそう！



とても食べやすく、美味
しかったです。宇陀産
の食材のいいところがよく
出ていました。「大和高原宇陀ブランド」
の商品を作ってもらい感
謝します。これがご当地
バーガーになればいいで
すね。これからも宇陀を盛り上
げてください。

バーガーもプリンも見
た目からとても美味し
そうですね。



金剛市長



藤井奈良県
南部東部振興監



葛本うだ・アニマル
パーク振興室長

宇陀金ごぼうの食感がす
ごく新鮮でした。
毎日でも食べられそう。

私たちが宇陀市の
ファンになりました！

宇陀市の皆さんのご協力のおかげで
商品が完成しました。
それぞれの素材が美味しいので、素
材の風味を生かしながら子どもでも
食べやすい調理方法や味付けに苦勞
しました。みんなで何度も試行錯誤
を繰り返す中で納得できる魅力的な
商品ができたと思います。
全てが初めての試みなので苦勞もあ
りましたが、楽しみながら進めるこ
とができました。
このプロジェクトを通して、私たち
も宇陀市のファンになりました。宇
陀のいいところをぎゅっと詰め込み
ましたので、ぜひ食べていただきた
いです。

心を込めて作りました！
生産者さんの想い込めでお届け
しますので、食べに来てください！



うだ・アニマルパークの ぱくぱくパーク



うだ・アニマルパークで開催する
初めての食のイベント

県東部地域の飲食店、生産者等が
出店を予定しています。

※新型コロナウイルス対策にご協力ください。

問 県営うだ・アニマルパーク ☎ 87・2520

開催日時：
11月27日（土）28日（日）
午前10時～午後4時

駐車場のご利用は、
午前8時45分～午後5時

詳しくは、うだ・アニマ
ルパークホームページを
ご覧ください。



うだもりバーガー

バーガーに挟む人参は千切りにして
酢とオリーブ油で和えます。
スライスした金ごぼうはサラダ油と
小麦粉をまぶし、オーブンで焼いて
ヘルシーに。



揚げないのでヘルシー♪



クミンを加え、
しっかりこねた
牛肉でパテを作
り、バターを敷
いたフライパン
へ。焦げ目が美
味しそう！



これだけでも食べたい・・・



チーズもトッピング。玉ねぎ、ニ
ンニク、吉野葛としょうゆで作っ
た和風ソースをたっぷり。

うだのベリーベリープリン

プリンには卵黄、牛乳と
吉野葛、優しい甘さに
なるように黒砂糖を使
いました。



焦がさないように
注意して・・・



冷蔵庫で
しっかり冷やします



固まったプリンにブ
ルーベリージャムと
手作りコンポートを
トッピング

美味しそうでしょ！



完成しました～！

