

こまどりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



今月のコマドリは奈良市月ヶ瀬のご紹介!!

食べだしたら止まらない! かきもち

わらざうり程もあるおきな「かきもち」。やめられないおいしさです。食べやすい一口サイズのものや健康志向を反映した油で揚げていないものなどバラエティーも豊富です。



こんなのがあるよ! 月ヶ瀬の特産・名産・新商品

定番! 梅干し

梅=「月ヶ瀬」と言われるほど梅の生産で有名ですが、生産者によって味わいが違います。お気に入りの梅干しを見つけてください。



※青梅の収量不足により今年は品薄状態です。お求めはお早めに。

ネームバリュー上昇中! 大和茶

昼夜の寒暖差が大きい気候や川霧が良質のお茶を育てます。緑茶はもちろんのこと同じ茶葉からつくる和紅茶やほうじ茶も人気。緑茶を作る過程で出来る副産物の「ひげ茶」やひげ茶を使ったまくらなど変わり種もオススメです。



新登場! 奈良の梅シロップ (ポーションタイプ)

名勝『月ヶ瀬梅溪』の青梅で作る、香り豊かなナチュラルシロップ

水で割っても、炭酸水で割ってもおいしい梅シロップ。この度、使いやすいポーションタイプになりました!! 杯分の使い切りでお手軽。5~6倍に薄めて爽やかな梅ドリンクをお楽しみください。情報提供者のイチオシはジンの割材にすること! 寒い日にはお湯で割ってホットで飲むのもいいですよ。楽しみ方無限大。



1.名勝『月ヶ瀬梅溪』から届いた、特別なシロップ。
梅溪美と1万本の梅樹で知られる月ヶ瀬の青梅だけを
贅沢に使用。自然の香りと爽やかな酸味が詰まった
無添加シロップです。

2.自然の恵みそのまま。香料や添加物を一切使わない安心の味わい。
高品質な青梅の風味をそのまま楽しめるシロップ。お子様から大人まで
安心してお召し上がりがいただけます。

梅づくし! 期間限定のスイーツたち

- ・梅の実入りチョコレート・梅ソフトクリーム・梅大福
- ・梅ロールケーキ・梅プリン



まだまだイロイロ! あなたのイチオシ見つけてください。

- ・手作りこんにやく
- ・梅のしそ巻き
- ・草餅
- ・しいたけ
- ・梅ジャム
- ・梅酢柿の葉寿司



奈良の白雪ふきんとのコラボ商品!!
園生姫をモチーフにしたふきんを販売しています。
残りわずかの在庫限りになっております。

※それぞれの商品は取り扱い店舗が異なります。

今年もやります！
月ヶ瀬梅溪梅まつり
写真コンクール

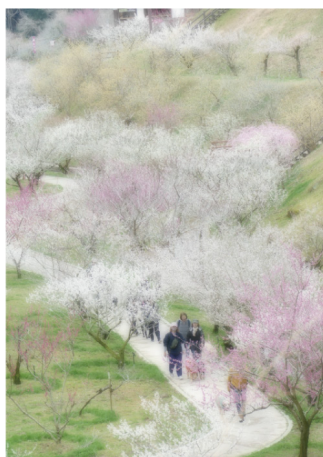


毎年たくさんの方にご応募いただく写真コンクールですが今年はさらにたくさんの方からご応募いただけるよう、応募サイズに『A4』を追加。『四切（ワイド可）部門』と『A4部門』として各賞を設けました。梅まつり期間中に撮影した写真でご応募ください。

主催：月ヶ瀬観光観光協会

※応募方法については月ヶ瀬観光協会まで
TEL 0743-92-0300

梅まつり写真コンクール入賞作品（R6年）



R6金賞「月ヶ瀬わん歩」
中村信子さんの作品



R6銀賞「梅えアイス」
SA+ORUさんの作品



R6銀賞「ウィンドディスプレイ」
丸尾操代さんの作品



R6銀賞「月ヶ瀬新製品」
谷村扶美子さんの作品



R6銅賞「初梅」
松田早紀さんの作品



R6銅賞「春盛り」
小寺啓治さんの作品



R6銅賞「香る坂」
吉村英光さんの作品



R6銅賞「憩い」
斎藤俊信さんの作品



R6銅賞「月ヶ瀬の春」
田畑新二さんの作品



R6銅賞「梅花の合奏」
泉敬史さんの作品



R6銅賞「朝日が差し込む」
谷口亮さんの作品

令和7年「梅まつり」2月9日(日)～3月23日(日)

観梅道ではたくさんの茶店が期間限定で営業。店頭で草餅を焼くお店、おでんの美味しいお店、丼物・うどんなどのお店、ぼたん鍋が食べれるお店もありますよ。梅ソフトクリームや梅ロールケーキなどのスイーツもぜひどうぞ。皆様のお越しをお待ちしております。



《お問い合わせ先》

奈良市月ヶ瀬梅の資料館
奈良市月ヶ瀬長引21-8
TEL 0743-92-0300
<https://tsukigase-kanko.or.jp/>

◆◆◆編集後記◆◆◆

今月のコマドリは奈良市月ヶ瀬をご紹介しました。月ヶ瀬の梅を観たあとは「梅の郷月ヶ瀬温泉」で日ごろの疲れを癒やすのがオススメです。中でも伊賀盆地が一望できる展望露天風呂は月ヶ瀬の自然を満喫できること間違いなし！温泉の特徴は無色透明、無臭。低張性-弱アルカリ性-低温泉。入浴後は肌に優しくしっとり、もっちりしたお肌に♪また、施設内のお食事処「梅ころ」では「梅の郷定食」が人気です。この定食は季節ごとにメニューが変わります。そんな魅力たっぷりの奈良市月ヶ瀬をぜひ訪れてみてはいかがでしょうか☆

ガイド誌担当：Y

鬼は外
福は内

