

## 大相撲 奈良県知事賞 創設記念

# 大和食材づくしのちゃんこ鍋『はっけよい』

1月24日（土）より3店舗共同販売開始

ノブレスグループ（ヘッドオフィス：株式会社ノブレス・セントラル 奈良市東紀寺町2-10-1 代表／川井徳子）に所属する株式会社ワールド・ヘリテイジ（本社：奈良市高畑町1071／代表取締役：川井徳子）が運営する3店舗に於いて、大相撲初場所より幕内優勝力士に贈られる「奈良県知事賞」創設を記念した新メニュー、大和食材づくしのちゃんこ鍋『はっけよい』を販売いたします。

（奈良県知事賞詳細：<http://www.pref.nara.jp/item/132409.htm> 奈良県庁HP）

この「はっけよい」は大和肉鶏やヤマトポークをはじめ、相撲発祥の地の奈良の食材をふんだんに使ったちゃんこ鍋です。



### ■相撲発祥の地、奈良

『日本書紀』には、垂仁7年7月7日、野見宿禰（のみのすくね）と當麻蹴速（たいまのけはや）が、奈良県桜井市相撲神社内の「カタヤケシ」と呼ばれる地で、初の天覧試合を行ったと記されており、これが相撲の起源とされています。

奈良県知事賞では、野見宿禰をモチーフにした力士像のトロフィーが贈られるなど、相撲発祥の地である奈良をより多くの人に知っていただくPRを奈良県様が行われています。その一助になればと、ちゃんこ鍋を新商品として販売し、商品名を「はっけよい」としました。

### ■「はっけよい」の由来

商品名「はっけよい」の語源には諸説ありますが、1つは古く中国の陰陽家が考えた「八卦」だと言われています。万物の現象を、八つの形に表し、良い面もあれば悪い面もあるという思想で、「良い八卦になったぞ!」という意味があります。

もう1つの語源は『発気揚々（はっきようよう）』が「はっきょい（はっけよい）」になったという説です。

このように、「行く先には明るい未来が待っている」という祝福の言葉「はっけよい」。その言葉を商品名にすることで、大和ちゃんこ鍋「はっけよい」をお召し上がりいただいたお客様に、2015年を実り多い光り輝く1年にさせていただきたいという想いを込めたお料理です。

## ■イメージキャラクター

せんとくんの生みの親、藪内 佐斗司（やぶうち さとし）氏の作品、「八卦よい突進童子（写真左）」をイメージキャラクターにし、この八卦よい突進童子をモチーフにした大根おろしアート（写真右）を薬味としてご提供します。

写真を撮りたくなるような大根おろしアートで、お子様や女性にも喜んでいただける内容です。



なお、販売終了時までホテルアジュール・奈良にて、八卦よい突進童子を展示しております。

### 大和食材づくしのちゃんこ鍋『はっけよい』概要

■販売期間 2015年1月24日（土）～3月22日（日）

■実施店舗「[ホテルアジュール・奈良](#)」

（所在地：奈良市油阪町 1-58 Tel：0120-200-350 支配人／今井誠治）

「[ホテルアジュール・奈良アネックス](#)」

（所在地：奈良市四条大路 1-4-45 Tel：0742-32-2577 副支配人／坂井秀樹）

「[なら和み館](#)」

（所在地：奈良市高畑町 1071 Tel：0742-21-7530 館長／東正教）

■料金 1人前 ￥1,980（税別） \*1名様より販売可能

■内容 出汁：鶏塩、味噌（チョイス）

大和肉鶏・ヤマトポークをはじめ、奈良の白菜・菊菜・水菜・宇陀金ごぼう・片平あかね・椎茸等、地元野菜をふんだんに取り入れています。

めは、鶏塩出汁中華麺は、味噌はうどんがセット。（コースによって変わります）

※各施設「はっけよい」単品の他に、セットメニューでの販売もいたします。



NOBLESSE GROUP <http://www.noblesse-g.co.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ノブレス・セントラル 広報担当：平安山（へいあんざん）  
〒630-8305 奈良市東紀寺町 2-10-1  
TEL：0742-22-1555 FAX：0742-22-1503  
koho@noblesse.co.jp

【ノブレスグループ】ホールディングス：株式会社ノブレス・セントラル 運送：新日本輸送株式会社 観光：株式会社ワールド・ヘリテイジ  
不動産・観光：株式会社ホテル関西 不動産：株式会社ノブレス デザイン：株式会社クーデザイン

## 各館メニュー

 Hotel Asyl Nara  
ホテルアジール・奈良



「はっけよい」利き酒セット 2,452 円（税別）

小鉢

利き酒セット 3 種

\*写真は 4 名様分



「はっけよい」鍋プラン 4,000 円（税別）

先付三種

・菜種と蒟蒻酢味噌掛け・おぼんざい白和え・蕪豆腐

造里

・二種盛り・あしらい一式

温物

・茶碗蒸し

食事

・鶏塩味 ラーメン食べ放題 ・味噌味 太ソーメン食べ放題

甘味

・葛餅

\*写真は 4 名様分



**「はっけよい」大和鍋セット 2,280円（税別）**

**先付け三種**

- ・胡麻豆腐・紅白柿なます・大和真菜のおひたし
- 甘味**
- ・生姜シャーベット

\*写真は4名様分



**大和の「はっけよい」御膳 1,500円（税別）**

**先付け三種**

- ・胡麻豆腐田楽味噌・大和真菜と飛鳥揚げのお浸し
- ・大和の季節豆腐

**八寸**

- ・季節の焼き物・出汁巻玉子・サバ棒寿司・柚子柿
- ・笹麩茶巾

**酢の物**

- ・十津川こんにゃく酢味噌和え

**お食事**

- ・大和古代米・黒米・奈良漬味噌

**甘味**

- ・葛餅



**大和の「はっけよい」御膳 1,500円（税別）**

**先付け三種**

- ・胡麻豆腐田楽味噌・大和真菜と飛鳥揚げのお浸し・大和の季節豆腐

**八寸**

- ・季節の焼き物・出汁巻玉子・サバ棒寿司・柚子柿・笹麩茶巾

**酢の物**

- ・十津川こんにゃく酢味噌和え

**お食事**

- ・大和古代米・黒米・奈良漬味噌

**甘味**

- ・葛餅