

卑弥呼も食べていた！？
 奈良県産バジルを使った新メニュー
 「古代サラダ」
 7月1日（水）より販売開始

[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、[奈良スペイン料理 PicaPica](#)（所在地：奈良県奈良市西大寺国見町1-7-22/店長：山口一成）は、2015年7月1日（水）より、農業法人寺田農園（奈良県葛城市大畑53 /代表取締役社長：寺田昌史）のバジルをふんだんに使った新メニュー、「古代サラダ」の販売を開始します。



イベリコ豚のプランチャ
 古代サラダ添え

■奈良県産バジルをふんだんに使用

「古代サラダ」は、古代米のサフランライスを使用した、スペイン料理の定番「お米のサラダ」です。ドレッシングに寺田農園の「ばじるペーすと」をふんだんに使うことで、バジルの風味がより一層引き立つ新メニューをぜひお召し上がりください。

ランチタイムには、イベリコ豚のプランチャをメインにし、古代サラダを添え、さらにフレッシュバジルをあしらったプレートをご提供します。プランチャはイベリコ豚本来の風味を楽しんでいただくために、塩・こしょうでシンプルな味付けにしました。古代サラダとの相性が抜群のメニューです。

また、ランチタイム限定で、セットのウェルカムドリンクをプラス300円（税別）でグラスワインに変更できます。

さらに18時からのハッピーアワーでは、古代のサラダとビールもしくはワインのセットを700円（税別）で提供いたします。

■国内最古のバジルは奈良に存在

奈良教育大学 金原正明教授（環境考古学）は「1990年に奈良県桜井市の纏向遺跡で行われた発掘調査の際、遺跡の中心にある3世紀中ごろの溝の土から検出された花粉が、日本で自生しないバジルの花粉であったと判明した」との論文を発表しました。

弥生時代には国内最古のバジルが奈良県に存在したと裏付けられたということです。

それから1,700年以上経った現在の奈良県では、当時栽培されていなかったバジルが栽培されています。

■寺田農園

奈良県葛城市で「好きだから百姓やってます」をキャッチフレーズに、水耕栽培でハーブを中心とした野菜を生産し、また自社で加工した「ばじるペースと」やジャムなどを販売しています。

寺田農園の「ばじるペースと」を PicaPica にて特別販売します。

今後も株式会社ワールド・ヘリテイジが運営するレストランでは、地元奈良の食材を積極的に取り入れ、歴史ある奈良にちなんだ商品を提供することで、全国に奈良の魅力を発信していくよう努めてまいります。

商品詳細

- 商品名・価格 古代サラダ ￥600（税別）
イベリコ豚のプランチャ 古代サラダ添え ￥1,000 円（税別）
〔ランチタイムはウェルカムドリンクとバゲットがセットで付きます。
プラス 300 円（税別）でウェルカムドリンクをグラスワインに変更
できます。〕
古代サラダ ハッピーアワーセット ￥700 円（税別）
- 販売開始日 2015 年 7 月 1 日（水）
- 実施店舗 奈良スペイン料理 PicaPica
- 公式 HP <http://worldheritage.co.jp/picapica/>
- 所在地 奈良県奈良市西大寺国見町
1-7-22
- 電話番号 0742-53-7530
- 営業時間 11:30~15:00 (L.O.14:30)
18:00~23:00 (L.O.22:00)
- ハッピーアワー 18:00~20:00

- 寺田農園 URL : <http://www.teradafarm.com/>
「ばじるペースと」 内容量 : 130g
1 個 980 円（税込）
（2 個以上の場合 1 個 900 円（税込））



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