

奈良の新しい味作り

❀ ご当地アイスを作ろう! ❀

今回の企画は、奈良県新商品・サービス開発事業の一環で、大学と地域が一体化して奈良の活性化を図るとともに、奈良の味覚の一層のPRを目的としています。

原材料提供・商品開発・商品製造の三者の共同企画であり、JA奈良支店朝市組合・多くの奈良漬店・植村牧場・奈良女子大学有志の協力によって、今日の販売に至りました。

奈良女子大学の本プロジェクト(現代GP)有志は奈良の伝統野菜や全国的に有名な奈良漬の新たな味の可能性を日々探求しています。

❀ アイス販売に向けて ❀

2006年 6月

プロジェクト立上げ

家庭向け、アイス等のレシピ開発

検討・試作・レシピ製作

全国奈良漬調査

12月

学外試食会

2007年 3月

大和野菜・奈良漬アイスの商品化に向けた開発開始

4~7月

連日の試作・意見交換・検討会

販売に向けた準備