

# 奈良のスイーツで、循環型社会を応援するプロジェクト 売上の一部を「春日山原始林の保全活動」へ寄付

## 第1弾 菊岡漢方スパイスケーキ・大和橘のケーキ

～関わる人と自然を豊かに。奈良市の洋菓子店 KARAKU が新しい物語-ナラティブを紡ぐ～



奈良市のパティスリーKARAKU/鹿楽（有限会社ボン・シック、代表取締役：岩崎能久）では、地産地消にこだわり、奈良の素材を生かしたスイーツの新たな取り組み「NARATIVE produced by KARAKU」を2022年秋に始動しました。この取り組みでは、「奈良の豊かな自然と食文化を次世代へ」というコンセプトの下、奈良の契約農家で栽培された食材を使い、地元企業や店舗ともコラボして、オリジナルスイーツを開発。このスイーツの売上金の一部は、春日山原始林の保全活動（春日山原始林を未来へつなぐ会）へ寄付いたします。

本プロジェクト第1弾として、奈良の老舗漢方薬局「菊岡漢方薬局」とコラボしたスパイスケーキ、大和橘を使ったケーキの2商品を、11月より販売開始します（今後も新商品を投入予定）。

私たちは、スイーツづくりを通じて、奈良の地で育まれてきた食文化のすばらしさを、そして恵みの源である自然への感謝の心を、次世代へ繋げたいと思っています。奈良の生産者やお店、スイーツを買っていただいた方、奈良の自然を守ってくださる方、この取り組みに関わる全ての人に、小さな幸せをお届けできれば幸いです。

### 奈良の生産者

奈良県産の食材 ex.大和橘

提供



NARATIVE  
produced by KARAKU

購入

### 消費者

### 奈良のお店

地元企業、商店とコラボ  
ex.菊岡漢方薬局

共同企画

奈良の食材を使った  
スイーツ開発販売

寄付

### 自然の保護活動

売上金の一部を奈良の自然保全へ  
ex.春日山原始林を未来へつなぐ会

<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

有限会社ボン・シック（岩崎）：karaku73@gmail.com / 0742-22-0050

## その1. 地元奈良の食材にこだわったスイーツ

スイーツに使用する食材は、当社代表でパティシエの岩崎能久が自ら目利きし、地元奈良産を中心にセレクト。一からレシピを開発しました。KARAKU 店舗のみでの販売となります。

### ① 菊岡漢方スパイスケーキ

シルクロードの終着点である「奈良」は、日本で最初に医薬が伝わった地。奈良県は漢方について、飛鳥・奈良時代までさかのぼる歴史的・文化的厚みや、地場産業として配置薬業が発展してきた特徴があります。

今回私たちは、奈良市奈良町で創業 800 年超の歴史を誇る老舗漢方薬局「菊岡漢方薬局」とコラボしたスパイスケーキを新たに開発。

スパイスケーキとは、ドイツのアルザス地方で「パン・デピス」と呼ばれる伝統菓子で、ハーブやスパイスを生地に練りこんだ医食同源ケーキ。このヨーロッパ発祥のスパイスケーキを、東洋のスパイスである漢方をもって、奈良風のオリジナルに仕上げています。

シナモン、アニス、陳皮、花椒、グローブをオリジナルで調合した、菊岡漢方薬局特製の「五香粉」を、パウンドケーキ生地に練りこみ、杏子のジャムでコーティング。医薬現場でも実際に処方されている漢方（スパイス）なので、風味も独特。おいしさとともに、健康になれる一品となっています。

販売価格：1,180 円（税込）



**菊岡漢方薬局** 元暦元年（1184 年）より 24 代続く、奈良市奈良町にある老舗漢方薬の店。江戸中期の町家を改装した店で、生理痛や更年期障害、アレルギーなど慢性病の相談に対して、最適な漢方薬を処方する。

奈良市中新屋町 3 Tel: 0742-22-6611 時間：9:00～19:00 休業：月曜日



### ② 大和橘のケーキ（ウィークエンド風）

ヨーロッパでは大変ベーシックな、オレンジやレモンなどの柑橘類を使ったパウンドケーキ「ウィークエンド」。今回、オレンジやレモンの代わりに、日本最古の柑橘とされる大和橘を使ったパウンドケーキを開発。奈良県産の希少な大和橘を刻み、砂糖でじっくり煮込んで作ったマーマレードジャムを生地に練り込みました。大和橘の大人っぽく、奥深い味わいが楽しめる一品です。

販売価格：1,180 円（税込）

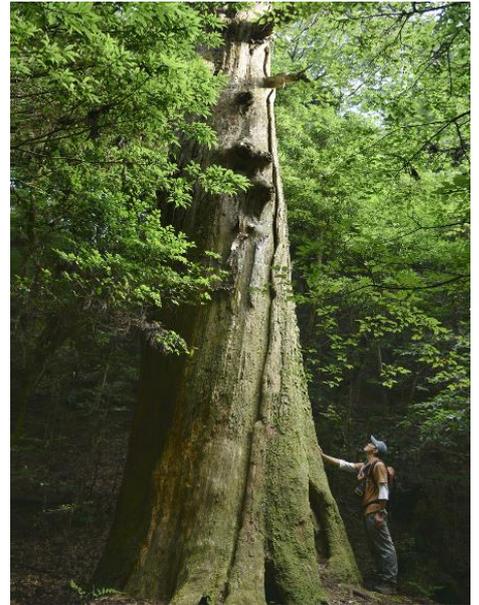


**大和橘とは** 日本固有種。第 11 代垂仁天皇の忠臣・田道間守（たじまもり）が、常世の国から持ち帰ったとされ、古事記・日本書紀・万葉集にも多く登場。「非時香果＝永遠に香る果物」と詠われるなど不老長寿の象徴とされた。近年、準絶滅危惧種に指定されるほど希少の大和橘だが、2014 年に奈良県で発足した「なら橘プロジェクト」が植樹、収穫、PR 活動を行う。

## その2. 売上金の5%を、奈良の森林保全活動へ寄付

奈良市東部にある「春日山原始林」は、春日大社の神域として1,000年以上守られてきたことで、シイやカシなど約300haの照葉樹林が残されている貴重な森です。しかし近年、ナラ枯れ被害、外来種の拡大、鹿による食害などの要因から、森の維持が難しくなっています。そんな危機的状況の原始林を守るために、2014年より奈良県と連携しながら、原始林の保全活動を行っているのが「春日山原始林を未来へつなぐ会」様です。

私たちは、ユネスコの世界文化遺産「古都奈良の文化財」の一つにも登録されている「春日山原始林」を、後世に残そうと尽力されておられる同会の活動に感銘を受け、少しでもお役に立てればと、本プロジェクトの売上金の5%を寄付することにいたしました。



### 春日山原始林を未来へつなぐ会 事務局長 杉山拓次様より

この度は、当会の活動へご支援いただき誠にありがとうございます。代表の岩崎様とお会いして、このアイデアを伺った際、とても嬉しく思ったのは、春日山原始林が天然記念物や世界遺産ということ抜きにして、気持ちの良い素晴らしい場所であると知っていただいていることです。木漏れ日、せせらぎの音、紅葉、巨大な木々など、春日山を訪れる体験はスイーツを食べる時間と共通する「豊かさ」があると考えています。このプロジェクトでの支援を通じて、原始林の保全活動はもとより、多くの方々に春日山原始林の価値に気づいていただける機会を作り、奈良の自然環境を次世代へとつなぐ活動を進めていきたいと思います。



### 春日山原始林を未来へつなぐ会

奈良市あやめ池北 3-12-27 TEL : 0742-49-6730 <https://kasugatsunagu.com/>

## 本プロジェクトに込めた想いー 代表・岩崎 能久から

私は昔から山登りが好きで、プライベートでもしばしば奈良はもちろん、全国の山々を訪れます。日常の喧騒から解放されて、木々の緑・青い空・澄んだ空気・風・清らかな水など豊かな自然に触れると、心身ともに洗われ、リセットされます。また、私たちが普段口にする食べ物も、全ては自然の恵みによるもの。山を登るたび、つくづく自然の偉大さや、自然に生かされていることに気づかされます。

今回、私が暮らす奈良の地で、スイーツづくりという仕事を通じて、何か少しでも地元に恩返しができないかと考えて、生まれたのが「NARRATIVE produced by KARAKU」プロジェクトです。

奈良の食材の魅力、おいしさを知っていただくとともに、ぜひその食材が育まれる土地にも足を運んでみてください。そして皆さんそれぞれの、奈良の物語（ナラティブ）を見つけていただければ幸いです。



※NARRATIVEとは、奈良（NARA）＋物語（NARRATIVE）を組み合わせた、本プロジェクトにおける造語です。

<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

有限会社ボン・シック（岩崎）：karaku73@gmail.com / 0742-22-0050

## 今後の商品ラインナップ

「NARATIVE produced by KARAKU」では、奈良県産フルーツを使ったかき氷やタルトなど、今後も奈良ゆかりの食材を使った魅力あるスイーツを開発予定です。

<第2弾以降の発売予定商品>

### 柿の葉茶のパウンドケーキ

奈良は国内有数の柿の生産地。柿の葉茶と吉野柿のピューレを混ぜて焼いたパウンドケーキです。トップにはドライフルーツの代わりに、干し柿をトッピングしました。



### 月ヶ瀬の煎茶や和紅茶を使用したケーキ

奈良の東部、月ヶ瀬村は茶の一大生産地です。信頼できる農家さんから直接購入した、煎茶・和紅茶を使った香り高いケーキを作りました。



### 【店舗詳細】

パティスリーKARAKU

所在地：奈良県奈良市杉ヶ町 73 番

TEL：0742-22-0050

営業時間：10:00～19:30 休業日：不定休

駐車場：あり



### 【会社概要】

会社名：有限会社ボン・シック

所在地：奈良県奈良市杉ヶ町 73 番

代表者：岩崎 能久

URL：<https://karaku.amebaownd.com/>

事業内容：洋菓子の製造販売、飲食店の運営



### 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

有限会社ボン・シック 広報担当 岩崎

TEL：0742-22-0050

e-mail：karaku73@gmail.com

<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

有限会社ボン・シック（岩崎）：karaku73@gmail.com / 0742-22-0050