



## 東京「奈良まほろば館」で「出張 堀内果実園～夜の大人カフェ～」 2日間だけの限定オープン！「くだものぜんざい」先行販売、 「新・柿色パン」特別メニュー、「奈良吉野の柿づくし」体験講座も！

株式会社堀内果実園（所在地：奈良県五條市 代表取締役社長 堀内 俊孝）は2023年11月24日（金）25日（土）の2日間限定で奈良まほろば館（所在時：東京都港区新橋）1階Cafe&Bar「まほら」にて「出張 堀内果実園～夜の大人カフェ～」をオープンいたします。

また11月25日（土）26日（日）は奈良まほろば館（所在地：同上）2階イベントルームにて「奈良の柿」食べ比べ！柿の新しい魅力」と題し、堀内果実園代表 堀内 俊孝・奈穂子による「天然の和菓子！あんぼ柿・ころ柿・ドライフルーツなど吉野直送の柿づくしとチョコレートフォンデュ体験」を開催いたします。

### ◆新メニュー【くだものぜんざい】先行販売決定！ ◆特別メニュー【柿色フルーツサンド】 ◆SNSで話題のスーパーフード【焼き柿】オリジナルサワークリームソース添え

「出張 堀内果実園」では、堀内果実園の直営店（奈良三条店、東京ソラマチ店、グランフロント大阪店）で12月から販売予定の新メニュー「くだものぜんざい」を今回特別に先行販売するほか、SNSで話題のスーパーフード、とろっと食感が新しい「焼き柿（オリジナルサワークリームソース添え）」、今回のために株式会社はとむぎの杜（所在地：奈良県奈良市）と開発した富有柿を練り込んだ新作・柿色パンを使った「柿色フルーツサンド」など盛りだくさんの限定メニューをお楽しみいただけます。



#### 出張 堀内果実園～夜のカフェ～

開店日：  
2023年11月24日（金）25日（土）

営業時間：  
18:00-20:00 (L.O.19:30)

※カフェの事前予約が可能です。  
0747-20-8013（堀内果実園本社）  
まで。各日18:00から定員限定。

画像：  
くだものぜんざい・あんこ（左）  
くだものぜんざい・いちご（右）

温かいぜんざいは「あんこ（左）」「いちご（右）」の2種類。別皿に盛られた冷たいくだもの「ミックス（左）」「いちご（右）」のどちらかを自由に組み合わせて食べて頂く新しいぜんざいです！

### ◆【奈良の柿を食べ比べ！柿の新しい魅力】体験講座開催

奈良県は年間生産量第二位を誇る全国屈指の柿の大産地です。近年、柿のもつ栄養素や健康に期待される効果が注目されています。11月25日（土）26日（日）は堀内果実園代表 堀内 俊孝・奈穂子による「奈良の柿」の新しい食べ方をご紹介します体験講座を開催致します。柿を知り尽くした農家のレシピをご紹介します。

フレッシュの完熟柿、「天然の和菓子」といわれるノンシュガ어의「あんぼ柿（干し柿）」、「ころ柿（あんぼ柿をさらに干したもの）」柿のドライフルーツの食べ比べ、ビタミンCが「レモンの10倍」といわれる柿の葉茶の秘密とご試飲など、奈良県・吉野直送の柿づくしをたっぷりとお楽しみ下さい！

ご自身でドライフルーツのチョコレートフォンデュを体験して頂きお土産にお持ち帰り頂くご用意もご致します。

※お申込み、詳細は次ページをご確認下さい。







◆体験講座 「奈良の柿」の食べ比べ！柿の新しい魅力

日 時：2023年11月25日（土）13:00～14:30、16:00～17:30、  
2023年11月26日（日）13:00～14:30

会 場：奈良まほろば館 2階イベントルームA

参加費：500円

定 員：各回20名

お申込み：奈良まほろば館公式WEBサイトからお申込み下さい  
<https://nara-mahoroba.pref.nara.jp/event/5379>



堀内果実園 堀内 俊孝・奈穂子

明治36年の開墾以来、柿・梅などを中心に果樹栽培を専門に行う果樹農家の6代目。「健康なくだものは健康な大地から」をコンセプトに農薬使用を約5割に抑えた特別栽培で柿、梅、すもも、かりん、ブルーベリー等を年間通して栽培。くだもの栽培から加工品製造・販売、農家が提案する「くだものを楽しむお店」をコンセプトにしたカフェの運営（東京渋谷店、ソラマチ店、大阪店、奈良店）を手がけている。

◆奈良まほろば館1階ショップで「柿の王様」富有柿の試食販売会開催

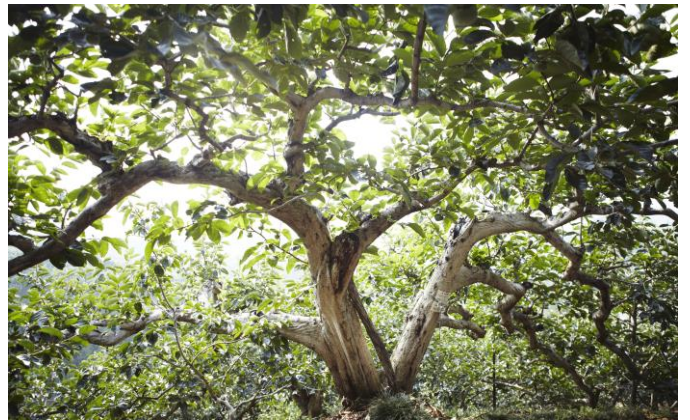
日 時：2023年11月24日（金）～11月26日（日）  
11:00～18:00

会 場：奈良まほろば館 1階ショップ

堀内果実園は環境に優しいものづくりを何より大切に考え、可能な限り農薬の量を控える特別栽培※、糖度を上げるために土壌に微生物を取り入れる研究など、毎年試行錯誤しながら新しい取り組みに挑戦し奮闘しています。

奈良吉野の標高400mの山麓で特別栽培された富有柿は昼夜の寒暖差で甘味を蓄え、11月に最盛期の旬を迎えます。毎日完熟時期を見極め、一つ一つ丁寧に手作業で収穫した「柿の王様」をご堪能下さい。

※特別栽培農産物：化学合成農薬および化学肥料の窒素成分を慣行の5割以上削減して生産する農産物



画像：樹齢100年以上の「百年柿」



画像：標高400Mの奈良吉野山麓に広がる自社農園

<報道関係者様お問合せ先>受付時間：8：00～17：00

株式会社堀内果実園 担当：穎原（えはら）千絵

電話：090-1430-1155／0747-20-8013（本社）メール：info@horiuchi-fruit.jp