

最旬の  
奈良  
グルメ

歴史とスパイス香る

# スパイスカレー

日本のスパイスの歴史は奈良から始まった!

奈良時代、強大な勢力を誇った唐(中国)に派遣された遣唐使は、さまざまな品々を奈良の都に持ち帰った。そのうちのひとつが、異国の香り漂うスパイス類。当時は貴重な“薬”として扱われ、一部は正倉院(→P29)にも納められた。今でもコショウ、クローブ、シナモンが正倉院に保存されている。



奈良公園周辺

## Lunch&Cafe 鹿珈

らんちあんどかふえ ろか

☎0742-23-7530 MAP 付録P12H1

「ローカル×ローカーボ」をテーマに、大和牛など奈良の食材を使った低糖質・高たんぱくのヘルシーメニューが味わえる店。なかでも人気は、奈良で約800年続く菊岡漢方薬局(→P128)が監修する薬膳カレー。食べると元気になれそう! ④奈良市登大路町76 奈良公園バスターミナル西棟1階 ⑤近鉄奈良駅から徒歩7分 ⑥10~18時(金曜は~14時。LOは各30分前) ⑦不定休 ⑧なし



①奈良公園バスターミナル内にあるガラス張りの明るい店内



②21種類の漢方スパイスを配合した「鹿珈スパイシーパウチキンカレー」690円はおみやげにぴったり!

老舗漢方薬局とコラボした!  
ヘルシー薬膳カレー



マッシュルームと大豆の  
薬膳キーマカレープレート 1380円

老舗漢方薬局監修のスパイスはまさに「食べる漢方薬」。この薬膳カレー粉に和風だしやココナッツミルクなどをプラス。辛さのなかにもさまざまな旨みを感じる逸品!

香辛料はじまりの地で味わう!