

2020年10月 1日

「NEWオープン 大和四季旬菜 白雲庵 (びゃくうんあん)」

葛城山麓農園株式会社(奈良県御所市檜原1619-3 代表取締役 西村俊伸)が運営する大和四季旬菜『白雲庵』(びゃくうんあん)を、奈良県西部、葛城山の麓の葛城古道沿いで、奈良盆地が一望でき大和三山を見渡せる場所に、2020年11月3日(火・祝)グランドオープンいたします。

奈良県内産材を使ったモダンな建物で、四季折々の自社農園の大和伝統野菜をはじめ、西洋野菜やハーブをふんだんに使用します。また、フードマイレージの少ない、地元御所市を中心とした近郊の優良な企業の地元食材を使用し、自家製天然酵母パンや自家製黒豆納豆やハム・ソーセージ等、作れるものは手作りにこだわり、ジャンルにとらわれずに旬にこだわった創作料理を、名勝「大和三山」を眺めながら提供します。(オンリーワンを目指します)



大和四季旬菜『白雲庵』BYAKU-UN-AN

※使用食材・・・大和伝統野菜等、倭鴨、ばあく豚、大和牛、風の森(油長酒造)、百楽門(葛城酒造)、櫛羅(千代酒造)、片上醤油、吉野本葛(井上天極堂)、梅本とうふ店、美人卵(西川養鶏所)、はるさめ(金正食品)、三輪そうめん山本、白きくらげ(あすかグリーンファーム)、その他地元食材

葛城山麓農園株式会社について

2015年に、葛城山麓の地域資源(農・食・観光)を活用し地域活性化する為に創業した農業法人です。大和伝統野菜をはじめ、西洋野菜やハーブ等少量多品目で生産し、6次産業化にも取り組んでおり、東京農業大学生物産業学部と共同開発した、大和伝統野菜の大和いもと地元御所の酒蔵の酒粕を原料に「大和いもを使用した酒粕ゼラート」を商品化しています。また、2017年に、南都銀行主催のビジネスコンテスト「〈ナント〉サクセスロード」において、「観光資源×地元食材×農業=地域活性化」で大賞を受賞しています。

★概要

オープン日：2020年11月3日(火・祝)

営業時間：ランチ 11:30～15:00(LO14:00)

ディナー18:00～21:00(LO20:30)

※ランチ・ディナー共に要予約

(新型コロナウイルス感染予防対策の為、当面は予約制とし、適切なお案内をさせていただきます。尚、今後の感染の終息状況を見ながら変更していきます)

※物販コーナー・ゼラート・テイクアウトは予約無しでご利用頂けます。

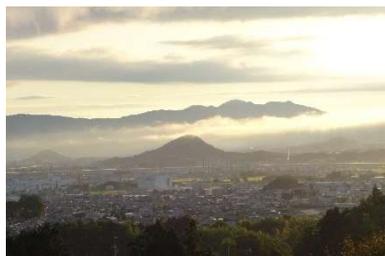
定休日：月曜日

住所：〒639-2312 奈良県御所市櫛羅2440-7 Tel：0745-44-8551 FAX：0745-44-8552

★特記事項

「葛城山登山ルート」と「葛城古道ハイキングコース」の交差する位置にあることから、千数百年来の豊かな観光資源に触れた観光客に対し、現代の自然景観と大和野菜等の地元食材メニユーを同時に提供させていただきます。また、レストランウエディングすることも可能です。(席数56席、テラス席32席)

※「葛城古道」は、大和朝廷が成立するはるか以前に栄えていた「葛城王朝」以来の史跡や農耕文化の営みの跡が残り、数々の神話の舞台となった神秘的で自然豊かな古道で、日本を代表する古道の一つで「山の辺の道」以上に千年以上前に、全国に広まった神社の総社となっている寺社仏閣等が複数点在している古道であり、知名度は低くその分ポテンシャルはあり。また、根強い古代歴史ファンも多い。



レストランからの大和三山



テラス席からの奈良盆地



店内

<報道機関からのお問い合わせ先>

名前 葛城山麓農園株式会社 西村

Tel：0745-44-8369 FAX：0745-43-7370

Webサイト：<https://katsuragi-sanroku.farm/restaurant/>

E-mail：info@katsuragi-sanroku.farm