

お寺のふるまい料理を再現 興福寺の粕汁がホテル朝食に登場

ホテル日航奈良（奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、2012年8月1日（水）より、興福寺の節分行事『追儺会（ついなえ）』で関係者へ振る舞われる『粕汁』を、ホテルの朝食会場で再現し、ご宿泊のお客様にご提供することになりました。

興福寺東金堂で行われる『追儺会（ついなえ）』とは、毎年2月3日の午後6時30分より、薬師如来の御宝前で除災招福の悔過法要を行い、その後鬼追いの儀式、豆まきへと続く節分行事です。今回行うのは、その法要前に興福寺関係や、行事のお手伝いをされる方々の身体を温めるために振る舞われる『粕汁』をホテルで再現し、観光客を中心とするご宿泊のお客様に提供するというもの。伝統的に継承されてきた食や行事などを、観光客に貴重体感していただき、奈良ファンを増やしていきたいというホテルの取り組みのひとつで、興福寺の全面協力のもと実現いたしました。

粕汁の具材は、野菜や油揚げなどでヘルシー。白味噌と酒粕の風味が甘く香り食欲をそそります。出汁はホテルの料理長が合わせ、上品で食べやすく仕上げました。粕汁が苦手な方でも美味しくお召し上がりになれる逸品です。

【ホテルご朝食について】

会場 宴会場、または、3F セリーナ
時間 07:00～09:30
形式 バイキング

【興福寺について】

法相宗の大本山で、古都奈良の文化財として世界遺産に登録されている。前身は飛鳥の「厩坂寺」であり、さらに遡ると、天智朝の山背国「山階寺」が起源となる。鎌倉時代には、大和一国を支配する大寺院。明治になり、廃仏毀釈で一時衰退するも、徐々に復興。近年では、国宝館に安置されている阿修羅像の人気により、さらに多くの観光客が訪れている。また、2018年の落慶を目指し、中金堂の再建を行っている。



◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小7つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分
URL：<http://www.nikkonara.jp>



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ） Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp
画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。