「ひみこちゃん通信」では、観光まちづくり課の取り組みや市内の観光・イベントの情報をお伝えします!

令和3年度 大和さくらいブランド認定

決定いたしました!





奈良県で唯一特別栽培とい う製法で生産しているいち ごは、「三輪の恵みと、ひと の手と」をキャッチフレー ズに、一粒一粒丁寧に育て ています。土耕栽培にこだ わっており、香りがよく甘 味があり、味に深みがある のが特徴です。



フランス発祥のスイーツ 「ブランマンジェ」に桜井 市で生産されたフルーツを ジュレとして合わせた洋菓 子です。口当たりが爽やか でとろけるブランマンジェ には旬のフルーツを使用す るため、四季折々に楽しむ ことができます。



古来より三輪山の麓に生 息する野生の日本蜜蜂か ら採蜜される純度 100%の 天然蜜蜂です。「自然流下 式」で採蜜し、加熱殺菌を 行わないため、はちみつの 成分を生きたまま味わう ことができ、上品な甘さと まろやかさが特徴です。



左から吉田さん・松井市長・喜家村さん

3月15日(火)新庁舎になって初めての市長応接室 で大和さくらいブランド認定式が行われました。

当日は天気も良く、市長応接室から見える三輪山 を背に市長と桜井市地域ブランド認定推進委員会 の林副委員長から認定事業者の OdaMaki 農園の畠中 さん(代理)・フレンチレストラン KIYAMURA の喜家村 さん・HIMIKO の吉田さんに認定証と認定プレートが 授与されました。

認定品やこれからの桜井市について認定事業者 の皆さんと熱く語られました。

これからの益々のご活躍に期待です!!







全員で記念撮影

認定証・プレートの授与