



水菓子×和菓子×洋菓子。三つの菓子で“ペアリングの妙”を愉しむ菓子店 「奈良御菓子製造所 ocasi」2022年10月22日オープン

鳥羽周作・中川政七商店の共同プロジェクト、すき焼きレストラン「彘つね」に続く第2弾



株式会社中川政七商店は一つ星シェフ・鳥羽周作氏協力のもと、菓子店「奈良御菓子製造所 ocasi (以下、ocasi)」を、2022年10月22日(土) 奈良市元林院町に開業いたします。

コンセプトは「水菓子、和菓子、洋菓子。三つの菓子が重なりあう『奈良御菓子』」。メインで提供するのは、奈良の三笠山になぞらえて三笠とも呼ばれる和菓子「どら焼き」、西洋から渡来して日本で多様な進化を遂げた洋菓子「チーズケーキ」、それらに合わせる、菓子の起源とも言える水菓子(果物)を使った「ジャム」の三つの菓子です。お菓子のルーツである奈良の地でこそ愉しめる、水菓子・和菓子・洋菓子でペアリングの妙を味わうメニューは、店内での飲食の他、テイクアウトやECサイトでのご購入も可能です。

菓子の起源は奈良にあり。伝統と新しい愉しみを、水・和・洋のペアリングで味わう

奈良時代の聖武天皇の言葉として「橋ハ菓子ノ長上、人ノ好ム所ナリ。」という記録が残っており(※)、古来、菓子とは橋などの果物を指しました。やがて大陸からさまざまな菓子が伝わるにつれ、果物は水菓子と呼ばれるようになり、次第に西洋由来の洋菓子、日本独自の和菓子へ分かれていったとされます。ocasiではどら焼きやチーズケーキを、大和橋などを使ったジャムと提供。果実やスパイスが合わさったジャムをすくい、シンプルなお菓子に添えて食べることで、味に複雑な奥行きが生まれペアリングの妙を体験いただけます。奈良にルーツを持ち、姿を変え愛されている三つの菓子を重ね、伝統と新しい愉しみを味わえる一皿に仕上げました。(※出典『続日本紀』)



「ミックスプレート」

sio 鳥羽周作×中川政七商店 共同プロジェクト

いいお店を奈良の街に増やすことで、奈良を元気にするまちづくり「N.PARK PROJECT」に取り組む中川政七商店。「幸せの分母を増やす」をモットーに、レストラン展開や食のプロデュースを重ねてきたsio・鳥羽周作。このたびのocasiは両者による、“おいしい”お店を増やし、食を通じて奈良を元気にするプロジェクトの一つとして誕生。2021年4月にオープンしたすき焼きレストラン「彘つね」に続く第2弾です。

S i O ×



企画運営:株式会社中川政七商店
事業パートナー:鳥羽周作 (sio株式会社)
クリエイティブディレクション:小林一穀
建築設計:ikken
施工:ヤマサキ建築事務所

■メニューのご案内

どら焼き：奈良で親しまれる「三笠」を、奈良盆地が育んだ素朴で豊かな風味で



万葉集の時代から和歌にも詠まれ、奈良のシンボルの一つでもある「三笠山」。その形になぞらえ、奈良ではどら焼きのことを「三笠」と呼びます。歴史ある和菓子の素朴で豊かな風味を堪能できるよう、ocasiでは奈良県産の百花ハチミツを生地に練りこみ、ふくらと軽くなめらかな舌触りに焼き上げました。砂糖控えめのヘルシーな粒あんをはさみ、ほどよい甘さと大きさで提供します。

価格：385円（税込） ※提供時はペアリングジャムが添えられます

チーズケーキ：古代から続く、チーズの歴史の先に。深いのに軽い、最先端のチーズケーキ



日本最古のチーズとされるのは、飛鳥時代に作られていた乳製品「蘇」。その後チーズケーキが洋菓子として西洋から日本に伝わり、ベイクド・スフレ・レアなどさまざまな深化を遂げました。ocasiでは最先端のフレンチ料理のように、クリームチーズとサークリーム・生クリーム・きび糖といったシンプルな材料を丁寧に合わせることで、奥深くクリーミーながら爽やかな味わいに仕上げています。

価格：550円（税込） ※提供時はペアリングジャムが添えられます

ペアリングジャム：菓子の豊かな伝統を未来へ繋ぐ。自然の恵みを凝縮した、奥深い味わい



菓子の起源であり、今では水菓子と呼ばれる果物。自然のみずみずしさを丁寧に味わうという、菓子の豊かな伝統を未来へ繋いでいきたい想いから、お菓子と合わせるペアリングジャムを作りました。奈良時代から親しまれる最古の柑橘「大和橘」他、季節ごとの果実もご用意。シンプルなお菓子にひとさじ添え、果実の香りと酸味や苦味が生む、奥深いペアリングをお愉しみください。

※上記お菓子とセットでの提供となります

また、3つのお菓子をセットでお愉しみいただける「ミックスプレート」（税込935円）もご用意しています。

ドリンク：「茶×香辛料×果物」で菓子同様、三味一体



ドリンクにはダージリン・ヴェルベーヌ・大和橘を合わせた「橘水茶（きっさいちや）」や、祁門（キームン）紅茶・シナモン・梅で作る「梅桂茶（ばいけいちや）」などをご用意。茶・香辛料・果物を合わせ、三味一体に仕上げました。

橘水茶 価格：550円（税込）

梅桂茶 価格：440円（税込）

※本リリース内の表記価格は全て、店内でのご飲食時価格です

ロゴや包装アイテムは、大和橘の葉をモチーフに

ご家庭やギフトでも奈良の恵み豊かな自然を感じていただけるよう、ロゴや紙袋、ギフトボックスにはグラフィックデザイナー・小林一毅氏による、大和橘の葉をモチーフにしたデザインを採用しています。



■店舗詳細 [2022年10月22日(土)オープン]

店舗名：奈良御菓子製造所 ocasi

所在地：〒630-8221 奈良県奈良市元林院町五番地
(近鉄奈良駅から徒歩約7分)

営業時間：10:18時 定休日：不定休

席数：10（屋外席含む）

公式サイト：<https://ocasi.jp/>

