



## 暑すぎる奈良の夏に、“新・避暑地”が誕生

### 中川政七商店の鹿猿狐ビルディング5周年イベント6/12-8/31開催

12m級の流しそうめん「推しそうめん総選挙」、純水かき氷、夜の茶会など「涼づくし」の夏企画を開催

1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市、代表取締役社長 千石あや）が運営する複合商業施設「鹿猿狐ビルディング」（奈良県奈良市）は、2021年の開業から5周年を迎えます。奈良の新たなランドマークとしてお客様と歩んできた5周年への感謝の気持ちを込め、2026年4月から12月まで1年を通じたアニバーサリーイベントを開催いたします。

春の第1弾「涼づくし、春の祭典」に続く、第2弾6月12日（金）～8月31日（月）のテーマは「涼づくし、奈良の新・避暑地」。館内に出現する12m級の流しそうめんスライダーで楽しむ「推しそうめん総選挙」をはじめ、奈良の純水を使った3種の「かき氷」、月夜に蝋燭の灯りのもと夜話と抹茶を味わう「夜茶会」など、夏の奈良を心地よく過ごす体験を提案します。



奈良では5月の真夏日の日数が過去最多となるなど、年々夏の暑さが早まっています。奈良市の観光入込客数も、春や秋にピークを迎える一方で、例年7月は年間で3番目に低い水準※にとどまり、夏の奈良観光には「暑さ」という大きな壁があります。

京都の川床、大阪の夏祭りのように、暑い夏を心地よく過ごす文化を、奈良の地にも届けたい。「鹿猿狐ビルディング」5周年の第2弾イベントでは、奈良発祥のそうめんをはじめ、かき氷、夜茶会など、奈良らしい涼文化を現代の体験として提案します。目で、手で、舌で、涼を感じる企画を通して、暑さを我慢するのではなく、心地よく過ごすための知恵に変える。中川政七商店はこの夏、“奈良の新・避暑地”をお届けします。



※出典：2024年 奈良市観光入込客数調査（令和7年6月26日発表）

### 涼づくし1. そうめん発祥地で見つける、「推しそうめん総選挙」



鹿猿狐ビルディング館内に、12m級の巨大流しそうめんスライダーが登場します。そうめん発祥の地・奈良で、作り手や素材によって異なるそうめんの魅力を、見て、食べて、比べながら楽しむ「推しそうめん総選挙」を開催します。

細さ、コシ、のどごし。0.6mmの極細そうめん、本葛のつるりとした食感が楽しめるそうめんなど、そうめんの世界は想像以上に奥深いもの。その違いを学びながら、自分だけの“推しそうめん”を見つけてください。

日程：6/13(土),20(土),27(土),7/11(土),18(土),25(土)

8/1(土),8(土),15(土) ※荒天中止

時間：11:00～15:00頃

場所：鹿猿狐ビルディング 1階エントランス～中庭

参加料：無料

予約：不要

### 涼づくし2. 奈良の涼しい風景を持ち帰る、「かや織ふきんづくり」



奈良土産の定番として親しまれる「かや織ふきん」に、かき氷や金魚、そうめんなど、奈良ならではの涼を感じるモチーフのスタンプを押して、自分だけの一枚をつくるワークショップです。夏の風景をふきんに残し、旅の思い出にお持ち帰りください。

日程：6/12～14,20,21,27,28

7/4,5,11,12,18～20,25,26

8/1,2,8,9,11～16,22,23,29,30

時間：11:00～18:00

場所：中川政七商店 奈良本店 2階

参加料：550円(税込)

予約：不要

### 涼づくし3. 氷食文化発祥の地で味わう、「崑つね初の和かき氷」



すき焼き割烹「崑つね」からは、初のかき氷が2種登場。「みたらしきなこプリン金胡麻の氷椀」は、みたらしソース、練乳ミルク、プリン、自家製求肥を重ね、きな粉と金胡麻で仕上げた和のかき氷。「黒胡麻と酒粕の氷椀」は、黒胡麻ペーストと練乳ミルクに、酒粕アイスと自家製求肥を合わせた、香ばしく奥行きのある一皿です。どちらも大和氷室の氷を使用。

場所：崑つね

価格：単品2,200円(税込)、食事とのセット+1,000円で変更可

提供時間：ランチタイム、ディナータイム

### 涼づくし4. 氷食文化発祥の地で味わう、「猿田彦珈琲のひんやりスイーツ」



猿田彦珈琲自慢のカフェラテに、ジェラート1番人気のピスタチオを合わせた贅沢なフロート。濃厚な味わいのピスタチオジェラートと、バリスタが仕上げる珈琲の豊かな香りと余韻をしつかりと感じていただけます。

場所：猿田彦珈琲

価格：980円(イートイン税込価格)

## 涼づくし5. 蠟燭の灯りで夜を堪能、「奈良の涼を味わう燈火の茶会」



「なら燈花会」の灯りが街を包む夜、蠟燭を手に猿沢池と茶論をめぐる特別な茶会を開催します。亭主の案内で猿沢池にまつわる夜話を聞き、大和氷室の冷素麺、榎舎の特注菓子、抹茶の呈茶を通して、奈良の夜に息づく“涼”を味わう二夜限りの体験です。

場所：茶論

日程：8/1(土),2(日) 各回5名

時間：19:00～20:00

価格：8,800円(税込)

予約：予約制 (予約サイト <https://peatix.com/group/10287815/>)

## 涼づくし6. 大和氷室で味わう、「茶論の白いかき氷」



奈良・榎舎謹製、四時間かけて煮詰めたこだわりの練乳を使用した茶論オリジナルの白いかき氷。素材を最大限生かすため、氷は純度が高く、硬めにかいた日乃出製氷の大和氷室を使用しています。濃茶トッピングをかければ、抹茶の旨みと甘みを自分好みに“味変”しながらお召し上がりいただけます。

場所：茶論

価格：飲物代+1,540円(税込)

濃茶トッピング：+330円(税込)

## 複合商業施設「鹿猿狐ビルヂング」は5周年を迎えます



中川政七商店の創業地に隣接する形で、2021年4月、ならまちの一角に誕生した鹿猿狐ビルヂング。コンセプトは、「路地を巡り出会う、触れ、学び、味わう奈良。」中川家の旧居や蔵を改装したギャラリー、奈良のものづくりが並ぶショップ、奈良の風土を味わう飲食店(猿田彦珈琲、崑つね、茶論)、そして観光案内所が集う空間で、中川政七商店の原点、軌跡、今を巡っていただけます。

所在地：奈良県奈良市元林院町22番 (近鉄 奈良駅 徒歩約7分、JR関西本線 奈良駅 徒歩約15分)

公式サイト：<https://nakagawa-masashichi.jp/shikasarukitsune>

営業時間：中川政七商店 奈良本店 10:00～19:00

猿田彦珈琲 9:00～19:00(LO18:30)

崑つね 11:00～15:00 (LO 14:00) / 17:00～21:00 (コースLO 19:00、単品LO20:00)

茶論 9:00～19:00(LO18:30)

〈報道関係者様お問合わせ先〉

株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘 080-3464-4622 kouhou@yu-nakagawa.co.jp