

# 2021年10月30日 奈良三条通にアウトドアレストラン「タコス屋サリー」オープン



アウトドアウェディングのフードコーディネートを手掛けるTruck wedding（奈良県生駒市代表 近重智子）が運営する、FOOD TRUCK『タコス屋サリー』は、2021年10月30日に、奈良三条通りにアウトドアレストランをオープンしました。奈良をはじめ多方面のフードイベントなどで活動し、奈良の人たちに愛されてきた奈良のFOODTRUCKが始める新しい試みです。

## タコス屋サリーについて

『タコス屋サリー』は2007年よりFOODTRUCK事業を開始。FOODTRUCKを活用したアウトドアウェディングのウェディングフード事業では、独学で料理の幅を広げ、これまで80件以上の場を手がけてきました。また、奈良のフードフェスティバルでは独自で開発した「大和タコス」を販売し、日本に方だけではなく海外のお客様からも好評をいただいています。そんな中、「定期的に食べたい」「固定店舗を出してほしい」などのお声を多数いただき、奈良の観光地での固定出店に興味を持ちはじめました。それから何度か物件を探すが、なかなかチャンスを掴めずにいました。

そこへ、期間限定でFOODTRUCKを利用した店舗の固定出店の話が舞い込んだのが2021年6月頃。

コロナ禍でインバウンドの観光客も減っている状態ではあるものの、このタイミングだからこそ好立地の観光地でチャレンジし、腕試しできるチャンスであると、オープンする運びとなりました。

# イメージしたのは海外のガーデンパーク

今回の店舗では、アウトドアウェディングを専門としている自らのノウハウを活かし、もとの殺風景な土地を、奈良の空の下に現れた海外のガーデンパークのような空間に変化させました。

道行く人を引き込む仕組みにできればと、路地裏をイメージした通り抜け可能な道を店内に設け、簡易の小屋などで思わず入りたくなるような工夫も施しています。公園のように気軽に立ち寄れる場所になればとの想いもあり、マルシェなどでの活用も検討中です。

古都奈良の空気を感じながら奈良の食材をタコスとして食せるニュースポットをになれるように、今後も進化していく予定です。



## コンセプトは『奈良そだち』

タコスが大好きな方もまだ食べたことがないような、新しい味を奈良の食材で表現。コンセプトの「奈良そだち」には、奈良の地ですくすく育つきっかけになるようなお店を作っていきたいという想いが込められています。

提供するの自家製のタコス。生地から手作りのエスニックタコスや、イベントで出していた「大和タコス」以外に、ここではさらに新しい感覚のタコスも登場。



活オマール海老のタコス  
奈良そだちミルクの  
アメリカーナソースが濃厚!



ヤマトポーク100%の  
自家製タコスミートのタコス  
一番オーソドックスなタコスです



ヤマトポークのコンフィを  
仕上げに炙って香ばしく  
サワークリームと  
林檍のコンポートを合わせました



パンチの効いた辛さの  
チョリソーが入ったタコス  
辛いのが好きな方にオススメ



カリッと焼いたスパムと  
とろりアボカドのタコス  
シーザーサラダ味お子様にも



お味噌に漬けた牛焼肉を  
低温でじっくりローストビーフに  
奈良そだち味噌とバルサミコ酢の  
自家製ソースをかけた和テイストのタコス



プリプリの海老のシュリンプタコスは  
オマール海老より手軽に味わえる一品  
奈良そだちミルクのアメリカーナソースで



白身魚のフリットのタコス  
マスタードタルタルソースは  
奈良そだち野菜のピクルスと  
ガーリックのアクセント



スモークサーモンを  
サワークリームと  
自家製ピクルスでいただく  
あっさりサラダタコス



ヤマトポークのミンチを  
オリジナルソースで味付けした  
自家製タコスミートのタコライス



ヤマトポークのミンチを奈良そだち味噌で味付けした  
自家製の肉味噌をタコライスに仕上げました  
自家製バルサミコ味噌ソースをかけて  
ナッツをアクセントに食べる  
新食感の和テイストタコライス





ヤマトポークをコンフィにし、サワークリームとフルーツソースで挟んだタコスや、奈良県産のミルクで作るベシヤメルソースを使用したオマール海老のタコス。奈良産の味噌で漬けたローストビーフタコスなど、ウェディングフードメニューでの華やかな要素も取り入れた、独自の創作タコスを提供いたします。

その他、ヤマトポークを使ったタコライス、奈良県産のフルーツを使ったアイスクリームや自家製ドリンク、スイーツなども販売予定です。

※ロゴには地元生駒の生駒山と鉄塔

所在地 奈良県奈良市樽井町6

営業時間 平日11時から17時（16時ラストオーダー）  
土日祝10時から17時（16時ラストオーダー）

営業日 土日祝日  
平日不定休（ブログ インスタグラムなどで告知）  
※荒天は休業

期間 2021年10月30日より約1年間 ※延長の可能性有り



タコス屋サリー  
三条通り

問い合わせ [satoko7911@gmail.com](mailto:satoko7911@gmail.com) 担当 近重智子

ホームページ [www.sarry35.com](http://www.sarry35.com)

インスタグラム @tacosyasarry

[https://instagram.com/tacosyasarry?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/tacosyasarry?utm_medium=copy_link)