

PRESS RELEASE

2026.8

創業18年。 タコス屋サリーがたどり着いた答え。 世界中の旅人へ、日本の食材を。

Born in Mexico.Reimagined in Nara.

奈良の食材と日本の食文化を、
タコスという世界共通の料理で届ける。

📍 2026年8月6日 リニューアルオープン Tacos Truck Sarry(タコス屋サリー)

奈良県奈良市樽井町6

18年間続けたタコスが、 日本のタコスへたどり着いた答え

タコス屋サリーの始まりは、メキシコのタコスではありません。

20歳の頃、沖縄で出会った一つのタコスへの感動から「この料理をもっとたくさんの人に届けたい。」という想いで創業しました。

奈良で店を構え、世界中の旅人を迎えるようになってから、私はある現実に向き合うことになります。

日本のタコス屋でありながら、「本場メキシコのタコスとは違う」と比べられること。

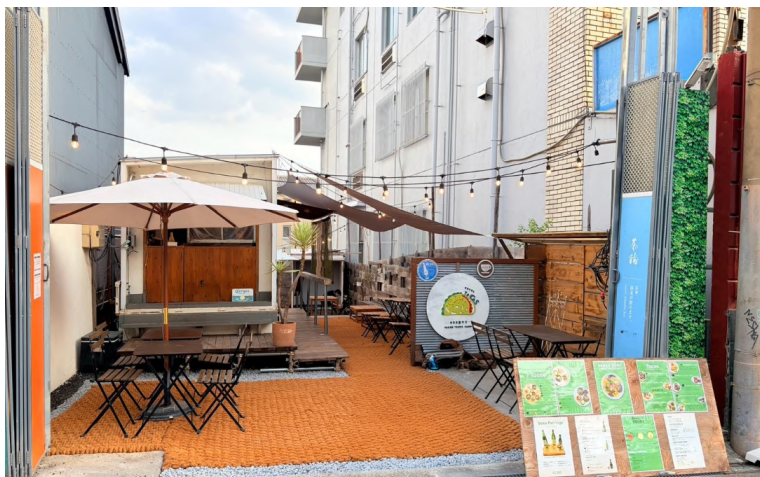
食文化の違いから、日本ならではの味付けや調理法が受け入れられにくいこと。そんなことを肌で感じながら営業していました。

その一方で、高級な干し柿や和菓子が、味に慣れないまま口にされず残されてしまう場面を何度も目にしてきました。

本当は美味しいのに。魅力が伝わっていないのではと感じました。

その二つの事が、私に一つの問いを投げかけました。

「日本のタコス屋だからこそ、届けられるものがあるんじゃないか。」



日本の食材が主役になるタコス

目指したのは、和食をタコスにすることではなく、食材の魅力を、新しい形で味わってもらうこと。一皿ごとに、生産者との出会いや土地の物語を込めました。



- ▶ さくら味噌の和牛タコス 祖母との思い出がつかないでくれた一皿
- ▶ ばあく豚と長葱のカルニータス 奈良・五條で大切に育てられた豚肉を使用
- ▶ ばあく豚のコンフィと果実の実り 干し柿のサルサ 奈良名産の干し柿を合わせて
- ▶ ミョウガと柚子胡椒香る鯖タコス 鯖街道と奈良のご縁から生まれた一皿
- ▶ 大鉄砲大豆のソイチーズタコス 奈良の在来種「大鉄砲大豆」を使用

タコスには欠かせないライムには日本の香り高いスタチを使用。 海外のお客様には日本の食材・文化に出会うきっかけを、日本のお客様には食材の魅力を再発見するきっかけを届けます。

リニューアルのポイント

- ・ 奈良や日本の食材を使った9種類の新作タコス
- ・ 奈良の酒蔵を中心とした日本酒ペアリング
- ・ 奈良の蚊帳文化や日本の色彩を取り入れた空間デザイン
- ・ 「Born in Mexico. Reimagined in Nara.」を体現するブランドリニューアル

店舗名 タコス屋サリー

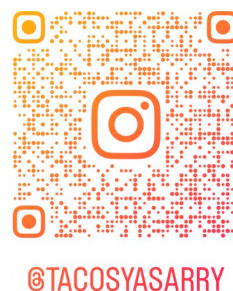
リニューアルオープン 2026年8月6日

所在地 〒630-8217奈良県奈良市樽井町6

営業時間 通常営業 11:00～17:00

夏季営業（8月）13:00～19:00

燈花会期間 17:00～21:00



定休日 水曜日

席数 40席

営業について アウトドアレストランのため、雨天・荒天時は臨時休業いたします。
その他の休業情報はInstagramにてお知らせします。

本件に関するお問い合わせ タコス屋サリー 近重智子(チカシゲサトコ)

【TEL】09010208129 【MAIL】sarry35@outlook.jp 〒6300134奈良県生駒市あすか野北1-1-2