滋賀ごはん

FREE
¥0

BIWAKOGYO
GOURMET

びわ湖魚グルメ

おいしが うれしが

滋賀で育まれる大地と湖の恵み。

地域特性を活かした農業で滋賀は美味しい食材の宝庫。

中央に琵琶湖を抱き、比良山系や伊吹山など標高の高い山々に囲まれた滋賀県。それぞれの地域特性を活かして、多種多様な農作物が栽培されている。

例えば、草津市西部の「北山田町」は、戦前より排水性がよい土壌での野菜栽培が盛ん。ここでは、おもに葉物野菜やメロンなどが育てられており、現在も約2000棟のハウスが建ち並ぶ。また、東近江市と近江八幡市にまたがる「大中の湖」地域は、大規模な干拓地（※1）であり、県内有数の農業地帯。露地では漬物用の大カブやキャベツ、農業用ハウスではトマトやチンゲンサイなどが栽培されている。

滋賀県の地形や気候が稲作に適しており、優れた品質と生産量から「近畿の米どころ」と呼ばれ、「みずかがみ」や「コシヒカリ」など様々な品種が栽培されている。そして、意外に生産量が多いのが大豆。生産量は全国4位（※2）で、豆腐や湯葉の原料にも使用されている。

また、滋賀県の農業を語るのに外せないのが「近江の伝統野菜」。明治以前からこの地で育てられてきた伝統野菜は「日野菜」や「下田なす」など全19品種。地域の風土や文化と深く結びつき、昔から地元で親しまれてきた農作物だ。中でもかぶは昔から栽培が盛んで、貴重な在来種が今でも栽培され、日本三大かぶ王国の一つに数えられている。

農産物の未来へ向けて「新品種」を生む挑戦へ。

豊かな農産物を抱える滋賀だからこそ、県をあげて「環境こだわり農業」を推奨。2001年には、農薬の使用回数や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らすなどの認証基準をクリアした農産物に「環境こだわり農産物」の認証マークが付けられることになった。

品種の育成にも力を入れており、2023年には大粒でみずみずしい甘さが特長の米の品種「きらみずき」がデビュー。「きらみずき」は環境により一層こだわって栽培されるため、消費者に選んでもらうことで生産者と消費者が一体となった環境保全の取り組みとなる。

また、豊富な水を利用して古くから酒造りが行われており、暑さに強い酒米の品種育成にも尽力している。

※1 海岸・河口・湖沼などを堤防で仕切り、内部の水を排除した陸地で、農地や牧草地などに利用される。※2 農林水産省 作況調査（令和4年産大豆）

湖がつなぐ「農」と「魚」。

くわしくはココをCHECK！

びわ湖魚グルメを堪能する。

滋賀の食文化といえば「琵琶湖」の存在が鍵となる。湖魚を育み、豊富な水は米や野菜、豆などの農産物に欠かせない。そんな湖周辺では、漁業と農業が結びつき、湖魚と農産物を組み合わせた個性的な食文化が形成された。例えば、ニゴロブナとご飯を合わせた発酵食の「鮒ずし」。「えび豆」はスジエビと大豆を一緒に炊いた郷土の味。湖魚×農産物＝ソウルフードなのだ。

今回の「びわ湖魚グルメ」は、その組み合わせを色々な調理法で楽しめるもの。和食、洋食、中華にスイーツまで、多彩な料理が勢揃いした。

湖魚を育む母なる琵琶湖 希少な「固有種」にも注目！

東西約20㎞、南北約60㎞に延び、日本一の大きさを誇る「琵琶湖」。湖は数千年〜数万年で消失するといわれるところ、琵琶湖はそれよりはるかに長い約400万年の歴史を持つ。岩礁や砂浜、砂泥底、水草地帯など変化に富んだ地域が特徴で、約110種類もの魚や貝が生息している。また、琵琶湖は周辺にある460本の川から水が流れ込んでいるが、出口となる川はなんと1本だけ。275億リットルと大量の水を蓄える湖には「湖流」と呼ばれる独特の流れが生まれる。「湖流」は、場所や深さ、季節、気象条件によって複雑に変化し、湖底に生息する生物の保全や水質回復に役立っているという。

さらに古代湖であるがゆえに、琵琶湖にしか生息していない「固有種」と呼ばれる魚や貝がなんと約45種類も！長い年月の中で独自の進化を遂げているというから奥が深い。

湖の恵みを枯らすことなく資源管理を徹底した漁業。

そんな豊かな湖の生態系を壊さないよう、「獲りすぎない」漁法を守っているのが琵琶湖漁業の特徴。中でも代表的な伝統漁が「エリ漁」（小型定置網）。おもにアユやフナ、ホンモロコ漁に使われる漁法で「待ち受け型」であることから、獲りすぎない持続可能な漁法である。資源を守りながらその幸をいただく考え方が漁師たちにも浸透しているのだ。

水揚げされる湖魚は、ビワマスやコアユなどのメジャーなものから、マイナーなものまで様々。例えば、ニゴイ（マジカ）は「琵琶湖のハモ」といわれることもあり、骨が多いが処理をすればふわっとした身と淡泊な味わいが魅力。カマツカは、キスによく似た味わいで、油との相性がよく天ぷらなどがおすすめ。湖魚はそれぞれの旬が短いので、訪れた時に一番美味しいものを味わって「食の一期一会」を楽しもう。

（ 覚えておきたい推し湖魚 ）

ニゴロブナ
びわ湖の固有種。郷土食・鮒ずしの原料として知られる。冬の刺身は一見ならぬ一食の価値あり。

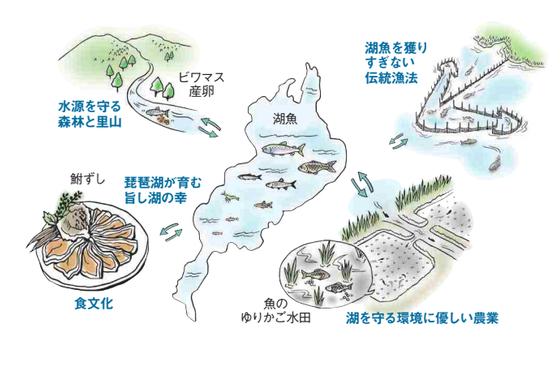
ホンモロコ
びわ湖の固有種。ほのかな甘みを持つ肉質がよい小型の魚で、春の子持ちはもちろん、脂ののった秋もおすすめ。

イサザ
びわ湖固有のハゼの仲間。濃厚かつしっかりした出汁がとれる小魚。濃い味付けや油に負けない旨みが特徴。

コアユ
びわ湖にとどまり、小型のまま成魚に。アユ特有の香りはそのままに、他県のアユより鱗が細かく口当たりが滑らか。

ビワマス
サケ科でびわ湖の固有種。上品な甘みをもつ。脂のりもよく「マグロのトロ以上」と評されることもある。

スジエビ
郷土料理「えび豆」で親しまれる淡水のエビ。深いびわ湖での生活にあわせて、生態を変えつつあるという。



滋賀の食を支える『琵琶湖システム』がスゴイ！

2022年7月、FAO（国連食糧農業機関）により世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」とは、琵琶湖を介して人、いきもの、自然が共存する「持続的な農林水産業」の仕組みの総称。待ち受け型の伝統的な漁法「エリ漁」や、化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らす環境こだわり農業、水源林の保全の取り組みなどもシステムの一環。

森里湖に育まれる 漁業と農業が織りなす 琵琶湖システム

びわ湖魚グルメ

湖魚×農産物

2024年に誕生したご当地グルメ「びわ湖魚グルメ」は、琵琶湖の「湖魚」と滋賀県産の「農産物」をかけあわせた新しいグルメ。2025年は、さらに種類も増えて、ランチやディナー、お土産とバラエティも豊富に♪

BIWAKOGYO GOURMET

びわ湖魚グルメで、おいしい時間。

Eat-in

お手軽なグルメから贅沢なコース料理まで、多彩な「びわ湖魚グルメ」が勢揃い。“イートイン”でおいしい時間を楽しんで。

上定食 1万164円

突き出し、コイ刺身、うざく、う巻き、コイこく、茶碗蒸し、蒲焼、ご飯などがセット

明治創業の老舗うなぎ店で湖魚とうなぎの両方を欲張る。

BIWAKOGYO GOURMET 01

大津市

逢坂山 かねよ 本店

創業明治5（1872）年、うなぎと薄く巻き重ねたきんし玉子がのった「きんし丼」が名物の店。「上定食」の突き出しに入る、郷土料理のえび豆や、上品な味わいのホンモロコの南蛮漬けが美味。国産ウナギの蒲焼やう巻きも並び、ボリューム満点。

本店の庭園。池を囲んで桜やサツキ、カエデなどの木々が茂る

☎077-524-2222 所大津市大谷町23-15 営11時～20時30分（LO20時）※中休憩がある場合も 休木、月1回不定休あり 車名神京都東ICより5分、または大津ICより10分 P約50台

ご飯は近江米を炊いています。突き出しに使っている湖魚は、ホンモロコやスジエビなど、季節によって変わりますので、ご期待ください。

社長
村田章太郎さん

BIWAKOGYO GOURMET 02

大津市

近江懐石 清元（きよもと）

日本庖丁道清和四條流35代家元でもある店主の清本さんが料理長を務める懐石料理店。懐石のお造りとして提供されるのが、こちらの一品。ビワマスを低温調理し、レアな状態に仕上げたもので、口に含めばホロホロと崩れながらも、濃い旨みはそのまま。

☎077-578-1340 所大津市雄琴6-1-35 営11時30分～15時（LO13時）、17時30分～21時30分（LO19時） 休水、ほか月1回不定休あり 車名神京都東ICより15分 P14台

清本さんは2023年に黄綬褒章を受章した経歴を持つ

ビワマスと地野菜で描いたまるで絵画のような芸術作品。

琵琶鱒43℃調理 オーガニックサラダ風

※要予約（2日前迄）
※ランチ限定「花懐石」の一品として提供
5000円～

ビワマスは「生」ではなく、口当たりのよい食感にこだわって創作しました。山椒オイルとポン酢でさっぱりと味わってください。

店主
清本健次さん

セミドライトマトやベビーリーフ、かぼちゃ、ツルムラサキの花など野菜はすべて滋賀県産

BIWAKOGYO GOURMET 03

大津市

東海道街道商い六代 からっ風

郷土料理と地酒を用意する居酒屋さんに湖魚の天ぷらの盛り合わせが登場！ワカサギやホンモロコなど、約3種～5種の旬の湖魚が並ぶ。頭からガブリとかじりつけば、コアユのほろ苦さ、上品な味わいのヒガイなど素材そのものの味を堪能できる。

☎077-522-4068 所大津市打出浜6-5 営17時30分～22時（LO21時20分）、土は～21時30分（LO20時50分） 休日祝、土曜日不定休、正月、お盆、GW 車名神大津ICより7分 P2台

滋賀県にある約12蔵の地酒を取り揃える

湖魚に加えて、大葉や甘とうがらしなどの滋賀産季節野菜の天ぷらがセットになっている

贅沢な湖魚だけの天ぷらはシンプルイズベストな一皿。

琵琶湖のもろもろ湖魚天盛り合わせ 1000円

※予約を推奨（前日迄）

「これはどんな湖魚かな？」と楽しんでもらうことをイメージして作りました。湖魚の説明もしますので、ぜひ注文してくださいね。

代表
田中大士さん

コアユは春～夏、ハスは晩秋～冬、ホンモロコは秋～春が旬。希少なヒガイなども

近江牛と琵琶マスのロールレアカツ 1200円

※ビワマスの入荷状況により提供不可の場合あり。事前に要確認

ビワマスと近江牛のタッグでワインペアリングを体験♡

01.特製バルサミコソースはハチミツと砂糖入り 02.ワイン・ソフトドリンクが時間無制限で飲み放題（2700円）とはうれしい

BIWAKOGYO GOURMET 05

大津市

butcher bar 十八（とっぱち）

JR大津駅前の肉バルでは、赤ワインとびわ湖魚グルメのロールカツが絶品！生のビワマスを近江牛モモ肉スライスで巻いて揚げ、中心に滋賀県産野菜を使ったタルタルソースが入る。ベストな揚げ具合でレアに仕上げ、どちらの旨みも逃さない。

ビワマスは味が濃いので、旨みが強い滋賀県のブランド肉・近江牛とかけあわせました。まろやかなタルタルソースで味を繋ぎます。

マネージャー
山本祐介さん

☎077-522-2299 所大津市末広町2-25 営17時30分～23時（LO22時） 休月、ほか不定休あり 車名神大津ICより6分 P周辺に有料Pあり

JR大津駅より徒歩2分。全3フロアある

JR大津京駅より徒歩1分。総席数は56席。ソファー席やテラス席あり

BIWAKOGYO GOURMET 04

大津市

馳走 らくざ

地産地消を掲げて滋賀の食材と地酒を提供する和食居酒屋さん。ユニークなネーミングのメニューは、骨切りにしたコイを唐揚げにし、香味ソースで油淋鶏（ユーリンチー）風にアレンジしたもの。旬の近江野菜がふんだんに入り、ヘルシーな一品に。

☎077-522-1166 所大津市皇子が丘2-8-7 営17時30分～23時（LO22時） 休不定休 車名神大津IC、または京都東ICより各20分 P近隣に市営Pあり

鯉のバカンス 980円

※1日5食限定

「コイ」だって主役になる！香味ソースでアジアン風に。

野菜は甘長しし唐、里芋、パプリカなど。※季節により変更

コイは骨が多いことが難点ですが、丁寧に骨切りし、さらに薄切りにしましたのでほぼ気になりません。そのまま美味しく食べていただけます。

マネージャー
朝岡直哉さん

BIWAKOGYO GOURMET 06

大津市

外輪船ミシガン（3階ミシガンバー）

大型遊覧船「ミシガン」で琵琶湖を周遊しながらびわ湖魚グルメも同時に満喫できる。滋賀県産米粉パンにビワマスとブラックバスを挟んだドッグに加え、新メニューのカレーがお目見え。近江米と上品なマジカのフライを一緒にぜひ。

☎077-524-5000（予約センター9時～17時） 所大津市浜大津5-1-1 営1日2便～5便運航※詳細は公式HPを要確認 休12月～3月上旬の平日 ¥乗船料60分コース中学生以上2600円（2025/3/31迄は2400円）・小学生1300円（同1200円）、90分コース中学生以上3200円（同3000円）・小学生1600円（同1500円） 車名神大津ICより10分 P周辺に有料Pあり

陽気なミシガンバーサーの観光案内や音楽ライブもある

びわ湖味わいカレー
1000円、ドリンクセット1200円
※運航中の船内で販売 ※1日10食予定

びわ湖ドッグ 単品800円
ドリンクセット1000円
※運航中の船内で販売 ※1日10食予定

01.ソースは伝統野菜・日野菜の漬物が入ったタルタル 02.オリジナルカレーは中辛で、滋賀名物の赤こんにゃくと比叡ゆばがトッピング

サービスクルー
徳永 舜さん

あっさりとしたマジカを、サクサクのフライにしました。セットドリンクは、琵琶湖をイメージした「びわ湖ソーダ」をどうぞ！

BIWAKOGYO GOURMET 07

大津市

蕎麦屋すみ蔵

紫式部と縁が深い石山寺の門前にある手打ちそば店。注目の料理は、ご飯の代わりに滋賀県産のそば粉で打ったそばを使い、ビワマスの刺身とマスの卵をネタにした「蕎麦寿司」。滋味深いそばの風味と、ビワマスの旨みのかけあわせが面白い。

☎077-537-2045 所大津市石山寺1-3-17 営11時～15時 休水 車名神瀬田西ICより10分 P8台

老舗旅館を改装し、古民家風の落ち着いた空間に

式部蕎麦コース 4400円
※要予約（2日前迄）

店で好評な「蕎麦寿司」のネタをビワマスに進化させました。盛り皿にはアユの塩焼きも入るので、どちらも楽しんでください。

店主
住山 昂さん

01.02.「式部蕎麦コース」一例。蕎麦寿司、アユの塩焼き、だし巻き玉子、そば豆腐、そば味噌、そば、自家製バンナコッタなど（内容は季節により変更あり）

BIWAKOGYO GOURMET 08

大津市

新近江別館

瀬田川の畔にある日帰り食事も可能な料理旅館。名物のカリカリ揚げは、イサザを丸ごと揚げ焼きにした後、醤油、みりん、水飴などで煮詰めたもの。カリッ、ポリッと食感がよく、噛むほどに旨みがほとばしる。お酒のあてにもおすすめ。

☎077-537-1980 所大津市松原町18-10 営11時30分～15時30分（LO14時）、17時～21時30分（LO19時） 休不定休 車名神瀬田西ICより5分、瀬田東ICより7分、または京滋バイパス石山ICより7分 P10台

滋賀県産の稲穂と山椒が添えられる。お茶漬けにも最適

いさざのカリカリ揚げ
※要予約（2日前迄）
※「湖国懐石」の八寸として提供 1万2100円～
※イサザが手に入らない時は提供不可
※「湖国懐石」の宿泊プランもあり

季節によって盛り付けが変わり、こちらの写真は秋バージョン。栗で装飾されている

揚げた後、さらに焼く工程を入れることで、独特のカリカリ食感を生み出しました。一度食べたら、きっととまらなくなる自信作です！

代表取締役
清水康宏さん

BIWAKOGYO GOURMET 09

大津市

佐知's Pocket 知正庵

「等正寺」の一角にある完全予約制の食事処。コースの一品として提供されるご飯は、塩焼きにした天然アユとそのキモ、さらに昆布で出汁をとり、土鍋で炊きあげたもの。アユの香りとほろ苦い風味が、近江米のご飯に染みこんでしみじみ美味しい。

☎077-522-0639 所大津市小関町7-24等正寺内 営11時～最終入店12時30分※完全予約制（3日前迄） 休水 車名神京都東ICより5分、または大津ICより10分 P6台

敷地内にお菓子・お弁当・お総菜販売店とカフェがある

右・下／「石楠花-しゃくなげ-」コースは全7品。先付、八寸、椀物、小鉢、メインディッシュ、土鍋ご飯、デザートプレート

アユといえばキモが風味豊かで美味しいので、出汁に入れると最高の調味料になります。天然のアユは、引き締まった身や独特の風味が◎！

シェフ
石原佐知さん

湖国天然あゆ土鍋ご飯
※要予約（3日前迄）
※「石楠花-しゃくなげ-」コース以上のコースのご飯として提供。予約時に必ず「あゆ土鍋ご飯」と要指定。4961円～

琵琶マスのわら焼きと近江野菜の甘酢漬け 1309円

ビワマスのタタキは、刻みわさびの醤油漬けをつけて

藁焼きで一気に焼き上げた
激旨なスモーキービワマス。

BIWAKOGYO GOURMET 10

大津市

ウオマルと鶏丸 石山店

漁港直送の鮮魚と本格炭火焼き鳥が味わえる大衆居酒屋さんでは、ビワマスの藁焼きタタキに注目。燃え上がる藁の炎に包まれたビワマスは、スモーキーな風味をまとって大人テイストに。さっぱりした近江野菜の甘酢漬けともベストマッチ。

☎050-5448-3711 所大津市粟津町4-9ステーションプラザ1階 営17時～24時（フードLO23時、ドリンクLO23時30分） 休なし 車名神瀬田西ICより10分 P周辺に有料Pあり

ビワマスは「トロ」といわれるほど、脂のりがいい！それを藁焼きにすれば適度に脂が落ちて、ちょうどいいスモーク加減になります。

店長
吉村祐毅さん

JR・京阪石山駅より徒歩1分と便利な立地

パティシエの滋賀愛が詰まった斬新すぎる〝アフヌン〟に感動♡

BIWAKOGYO GOURMET 11

大津市

びわ湖大津プリンスホテル ロビーラウンジ ポートニオ

全室レイクビューのホテルで、アフタヌーンティースタイルのびわ湖魚グルメがデビュー。パティシエのアイデアと技で、郷土料理のえび豆はプリン風に、鮒ずしはチーズケーキへと生まれ変わり、食べるごとにワクワクが止まらない！

☎077-521-5523 所大津市におの浜4-7-7 営10時～18時(LO17時30分) 休なし 車名神大津ICより10分 P約500台

びわ湖とプールを眺めるロビーラウンジ

パティシエ 藤野可蓮さん

湖魚はもちろん、滋賀の酒粕、豆乳、お茶など滋賀尽くしの食材で作りました。見た目のかわいさも大切にしていますのでご期待ください♪

湖国の恵みDEアフタヌーンティーセット 4000円

※1日10食限定　※仕入れ状況により、食材・メニューが変更する場合あり

1 ビワマスの濃い旨みを閉じこめたキッシュ

2 スジエビのえび豆風プリン。滋賀県産豆乳を使用

3 イサザのフライを挟んだクロワッサンサンド

4 完熟で濃厚な滋賀県産・朝恋トマトのジュレ

5 甲賀市特産の土山抹茶を使ったテリーヌ

6 鮒ずしチーズケーキは、安土町のはちみつマンダリンソースで

7 大津市・平井商店の酒粕入りブランマンジェ

8 10 滋賀県産米粉で作る梅おかかスコーン。大津市・九重味噌クリーム

9 滋賀県産米粉のスコーン。かぶせ茶テイスト

11 大津市にある中山製茶の和紅茶がセット

BIWAKOGYO GOURMET 12

大津市

れすとらん 松喜屋

老舗近江牛専門店「松喜屋」の直営レストランで2種のびわ湖魚グルメがお目見え。1つは近江牛のミンチとイワナのつみれを混ぜたものを、滋賀県産・朝恋トマトをくりぬいた中に詰め込んだグリル。もう1つは、ホンモロコのオイル煮で、近江牛の牛すじと一緒に。

☎077-534-2901 所大津市唐橋町14-17 営11時30分～15時(LO14時)※土日は11時～、17時～21時30時(LO20時) 休9/4、12/31・1/1 車名神瀬田西ICより5分、または瀬田東ICより9分 P計21台

レストラン横に精肉店があるのでお土産も

近江牛精肉店である「松喜屋」オリジナルのメニューです。どちらも近江牛と湖魚をかけあわせたものですので、一度味わってください。

れすとらん部 部長兼料理長 伊藤隆介さん

近江牛×湖魚 これぞ旨みと風味の融合！ ブランド肉・

01

朝恋トマトに牛一っと詰め込んだグリル 2530円

※ステーキカウンターのみでの提供

02

ホンモロコと牛すじのオイル煮 イートイン 1210円

※テイクアウト864円

03

01.竜王町のあし太あわび茸を使用した、爽やかな赤ワインソースで 02.03.ホンモロコを魚醤で一晩マリネし、翌日香ばしく焼いた滋賀産白ネギとともにオリーブオイルで柔らかく煮る

びわ湖魚グルメで、おいしい時間。

Eat-in

主人自らが厳選した貝はふっくらと滋味深い味わい。

BIWAKOGYO GOURMET 13

守山市

御料理 湖魚 かど脇

自分の目で見て納得した食材だけを使うため、完全予約制で営業。獲る漁場まで指定した貝を使ったびわ湖魚グルメは3品。伝統野菜の下田なすとあわせたタテボシ貝のオイルパスタのほか、柔らかなセタシジミは、にゅうめんや味噌汁でシンプルに。

☎090-5128-5580 所守山市吉身2-2-10 営休完全予約制(3日前迄) 車名神栗東ICより15分 P2台

京都の料亭や旅館で修行をした主人が営む

タテボシ貝のパスタ

※要予約(3日前迄)
※コースの一品として提供可。要リクエスト 1万1000円～

02

セタシジミのにゅうめん

※要予約(3日前迄)
※コースの一品として提供可。要リクエスト 1万1000円～

01

01.琵琶湖にだけ生息する固有種のセタシジミ。ふっくらとコクのある味わいで淡い旨みがたっぷり。滋賀県産のすだちとともに 02.タテボシ貝は身が大きくて歯ごたえがしっかり 03.セタシジミがどっさり入ったまさに「食べる」味噌汁。滋賀県産三つ葉を飾る

03

セタシジミの食べる味噌汁

※要予約(3日前迄)
※コースの一品として提供
1万1000円～

湖魚ももちろん、実際に現場まで行って目利きしたものを仕入れています。特にセタシジミは、大きなものを選りすぐっています。

主人 門脇康仁さん

※要予約(1週間前迄)
※1日15食限定

琵琶湖の宝石『煌めき御膳』会席 8800円

滋賀県産野菜を使用。近江牛の陶板焼も付く

養殖ブランド「ビワトロマス」名前の通りとろける食感！

BIWAKOGYO GOURMET 14

湖南市

日本料理 こまや

長浜バイオ大学と（株）びわ鮎センターが共同開発した養殖「ビワトロマス」の会席に注目！造りをはじめ、南蛮漬け、握り、幽庵焼、生スモーク、しんじょうなど、「ビワトロマス」尽くし。焼き物にはゴリの佃煮やえび豆も入り、湖魚がたっぷり。

「ビワトロマス」は、脂ののり具合が絶妙なのです。会席で提供した一部の料理は、お土産として販売していますので、チェックしてくださいね。

店主 小西弘記さん

☎090-3031-9105 所湖南市石部中央4-3-3 営11時～15時、17時～22時(LO21時)※完全予約制(1週間前迄) 休不定休 車名神栗東湖南ICより10分 P5台

「ビワトロマス」を使用できるのはこちらの店だけ(※) ※2024年12月時点

※要予約(1週間前迄)
※1日10本限定

BIWAKOの宝石箱 1万8000円

イタリア産の高級オリーブオイルで、湖魚や滋賀県産野菜を漬けた洋風ソース

※要予約(1週間前迄)

琵琶湖の宝石 煌めき御膳 3つセット6480円

「ビワトロマス」の旨みと食感を活かし、3通りの調理法で仕上げたもの。上から順に／生スモーク、炙り刺身、幽庵焼

BIWAKOGYO GOURMET 15

近江八幡市

湖島婦貴（ことふき）の会

琵琶湖最大の離島・沖島の漁協女性部「湖島婦貴の会」が手作りするびわ湖魚グルメ。沖島産スジエビのえび豆コロッケを使ったサンドイッチと、ブラックバスのすり身にスジエビの粉を入れたナゲットのどちらも食べたい！

☎0748-47-8787 所近江八幡市沖島町43 営9時30分～16時 休12月下旬～1月末、不定休あり 車名神竜王ICより堀切港まで40分、そこから渡船で沖島港まで約10分 Pなし

乗船場近くの屋台が目印。テイクアウトも可

スジエビがぶわっと香る 漁協女性部渾身の2品。

ナゲットには、塩茹での後に素揚げして粉状にしたスジエビを入れました。たくさん混ぜ込んでいるので、エビの味がしっかり感じられます。

会長
小川幸子さん(右)
料理担当
宮本智代美さん(左)

びわ湖魚グルメで、おいしい時間。

Eat-in

近江寿し割烹 1万3200円 ※要予約（2日前迄）※1日10食限定

01.「近江寿し割烹」はにぎり12種と10種の料理を組み合わせたおまかせコース **02**.イワトコナマズと九重酢味噌 **03**.ビワマスの卵黄醤油がけ **04**.柿と菊菜とスジエビの白酢がけ **05**.琵琶湖水系天然スッポンの大津九重2年熟成味噌仕立て **06**.カマツカの炙り **07**.三種の馴れもの

一汁六菜琵琶湖の松花堂 5500円 ※予約を推奨 ※1日20食限定

08.ビワマスの造り、ウグイの馴れ寿し、3年鮒ずし、ゴリ・ワカサギの佃煮など **09**.コアユとワカサギの天ぷら **10**.炊きたての近江米 **11**.ビワマスの造りをご飯にのせ、セタシジミの土瓶蒸しをかけて出汁茶漬け風に **12**.生湯葉とえび豆の葛餡かけ

BIWAKOGYO GOURMET 16

近江八幡市

ひさご寿し

湖魚の達人・川西料理長が、それぞれ湖魚の特性を活かした料理で発信。何種類もの湖魚を使った近江寿し割烹や松花堂のほか、押し寿司ではマジカを使用。ハモよりも上品といわれる淡泊な身をほぐし、塩味とタレ味で市松模様に。

☎0748-33-1234 所近江八幡市桜宮町213-3 営11時～21時、日は10時～ 休火、水 交名神竜王IC、または蒲生スマートICより各20分 P22台※カウンター、個室利用の場合は別途サービス料10%

寿し割烹、会席料理、郷土料理、伝統上方寿しのお店。JR近江八幡駅より徒歩8分

達人・川西氏の腕が鳴る 湖魚はここまで美味しくなる。

真近源平寿司 1210円

テイクアウト1188円
※1日10食限定

マジカは小骨が多いため、骨切りをして素焼き、蒸し煮にして身をほぐす。寿司飯は近江米

料理長
川西豪志さん

科学的見解で湖魚を研究すると、美味しい調理法がわかります。昆布締め、骨外し、釜揚げ、酒塩煎りなど、ひと手間の技が大切なのです。

BIWAKOGYO GOURMET 17

近江八幡市

料理 魚石 RYORI UOISHI

遠方からも瀬海氏の料理を求めて訪ねる、1日昼2組、夜2組限定の懐石料理店。その時一番の旬の地元食材を使って料理をすることからお品書きはなし。感性と技を活かした創作料理でおもてなししてくれる。例えば秋なら子持ちアユの土鍋ご飯が出ることも。

☎0748-46-2030 所近江八幡市安土町常楽寺994 営12時～、18時～(LO20時30分) 休不定休 車名神蒲生スマートICより20分、または竜王ICより27分 P5台

創業113年、4代目が営む。完全予約制で懐石コースが中心

料理長
瀬海悠一朗さん

湖魚グルメを徹底的に追求！ 瀬海氏の世界観が美しい一皿に。

湖魚を使うのはもちろんですが、安土産の米や、ブランド野菜「安土信長葱」などの農産物と一緒に食べていただけるように工夫しています。

近江八寸 秋の吹寄 ※要予約 ※コース料理の一品として提供 コース9600円～1万8000円

01.春料理一例。ワカサギと近江野菜の土佐酢ジュレ、ほか安土の名水で仕込んだ自家製鮒ずしなど
02.冬料理の一例。安土信長葱と近江鴨の鍋は人気のメニュー ※料理写真はイメージ

秋料理一例。風干ししたアユを両面炙り、土鍋ご飯に仕上げる。蒸らしの段階で香ばしいアユ子（卵）も加える

子持ち鮎の信楽焼土鍋ご飯 ※要予約 ※コース料理の一品として提供 コース9600円～1万8000円

鮒ずしとその「飯」を活用 近江牛の旨みもマシマシ！

飯漬け近江牛ローストビーフ重 2500円

※1日5食限定
近江牛の部位はソトヒラを約100g～120g使用。ご飯は近江米、季節の小鉢と味噌汁付き

鮒ずしを刻んだなめろうを横に添えていますので、途中の「味変」としてどうぞ！酸味のある鮒ずしが、味を引き締めてくれます。

店長
小出洋之さん

BIWAKOGYO GOURMET 18

近江八幡市

八幡堀テラス ほりかふぇ

近江牛や近江米、湖魚料理がメニューに並ぶ食事処・テラスカフェ。ランチにぴったりのお重は、近江牛の赤身を鮒ずしの「飯（いい）」に漬けてローストビーフにしたもの。「飯」に漬けることで肉質が柔らかくなり、さらに芳醇な香りをまとわせる。

☎0748-26-3375 所近江八幡市多賀町743 営11時～15時(LO14時30分)、土日祝10時30分～16時(LO15時30分) 休なし 車名神竜王ICより30分 Pなし

時代劇のロケ地としても有名な八幡堀が目の前という絶好の立地

BIWAKOGYO GOURMET 19

近江八幡市

たみこさんちの発酵キッチン

地元産の旬野菜と発酵食品を中心にした手作りの料理が自慢。新作のランチは、鮒ずし、ハスの馴れずしにはじまり、イサザと野菜のかき揚げ、ワカサギの南蛮漬けとまさに湖魚三昧！そこに発酵玄米ご飯や自家製味噌の味噌汁までセットに。

☎090-1891-5446 所近江八幡市金剛寺町91-3 営11時～18時（LO17時） 休木・日、ほか不定休あり 車名神竜王ICより15分 P6台

02

発酵玄米と季節の湖魚のおにぎり 1つ330円

※予約が確実（前日迄）
※1日20個限定

近江八幡産の発酵玄米で作るぷちぷち食感のおにぎり。沖島のゴリの佃煮がふんだんに入る

家庭的な湖魚ざんまいランチ 2750円

※要予約（3日前迄） ※1日5食限定

01

店主
細居たみ子さん

湖魚は沖島や近江八幡の漁師さんから直接仕入れています。地元の野菜と発酵食品にこだわった家庭的なご飯をぜひお楽しみください。

01.ビワマスの塩焼き、ゴリの佃煮、自家製えび豆、サバの馴れずし、卵とチーズの燻製など、料理は時季により異なる 02.自宅の一部をお店にし、憩いの場となるような空間を創り上げる

びわ湖魚グルメで、おいしい時間。

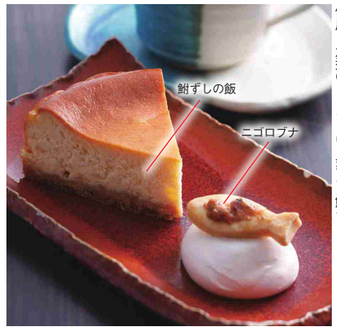
Eat-in

湖魚がまさかのケーキに!? 奇想天外。だが、うまい。

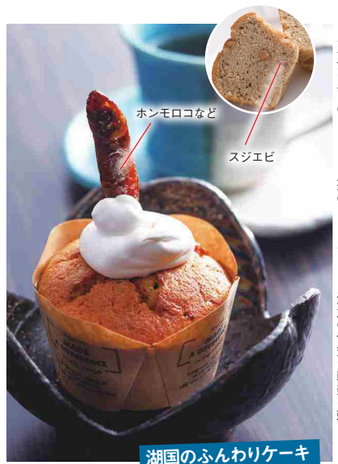
生地に鮒ずしの「飯」と滋賀産野菜を組み合わせた優しい味わいのケーキ ※野菜は季節により変わる

カラダにやさしィィ ベジケーキ
ふなずしクッキー付き、ドリンクセット
800円 ※1日10食限定
※季節により地野菜が変わり、ケーキの内容も異なる

ふなずしのチィズケーキ
ふなずしクッキー付き、ドリンクセット
1100円 ※1日15食限定



鮒ずしの「飯」を混ぜ込んだ生地に滋賀県産米粉を使用。魚型のクッキーには刻んだ鮒ずしをトッピング



湖国のふんわりケーキ
ドリンクセット 800円
※1日15食限定

えび豆が入るのは、ほうじ茶のカップケーキ。湖魚の佃煮が斬新に刺さる

BIWAKOGYO GOURMET 21

彦根市

近江ダイニング 橘菖（きっしょう）

（彦根キャッスル リゾート＆スパ内）

馴染みの薄い人にも湖魚を味わうきっかけになればと、シェフが創作スイーツを考案。生地に郷土料理のえび豆を混ぜたカップケーキは、甘めのえび豆が絶妙なアクセントに。鮒ずしの「飯（いい）」を活かしたチーズケーキは、濃厚かつ爽やか。

☎0749-21-3001 所彦根市佐和町1-8 営11時30分～14時30分（LO14時）※夕食は完全予約制（前日19時迄）、びわ湖魚グルメはランチタイムのみの提供 休不定休 車名神彦根ICより10分 P40台

宿は国宝の彦根城天守と、重要文化財の佐和口多聞櫓を正面に望む

湖魚をどのぐらいの分量で入れるのかに悩みました。なにより美味しく食べていただくことが目的なので、風味を大切にしています。

グランシェフ
紺谷忠司さん

びわますひつまぶし 2500円

※テイクアウト可
※売り切れ次第終了

01

BIWAKOGYO GOURMET 23

高島市

宝船温泉 湯元ことぶき

温泉の日帰り入浴も可能な一軒宿では、レストラン利用もOK！いちおしは、ビワマスのひつまぶし。一本釣り漁師から直接仕入れた天然ものを、刺身、旨みを閉じこめた漬け、香ばしい炙り、生姜が効いた煮付けに調理し、ご飯の上へ。

☎0740-32-1293 所高島市安曇川町下小川2248-2 営11時～20時（LO19時） 休月（祝日の場合は営業、翌火休み） 車名神京都東ICより50分 P10台

琵琶湖の畔に佇む湯宿。美人の湯が自慢

02

01.薬味はノリ、ゴマ、ワサビ、三つ葉 02.最初はそのまま、次は薬味と、最後は昆布出汁でお茶漬け風に。テイクアウトにも出汁が付く

お米もビワマスも生産者さんから直接手に入れています。イートイン・テイクアウトとも人気メニューなので、お早めにお越しください♪

若女将
大久保琴江さん

調味液で漬けにした後は2～3日寝かせて保存熟成させる

熟成ビワ枡寿司 1800円

※1日10食限定

BIWAKOGYO GOURMET 20

豊郷町

海鮮天ぷら紬屋（つむぎや）

海鮮丼と天ぷらが魅力の和食店で、ビワマス料理が初登場！主役のビワマスは水深が深い北琵琶湖で釣り上げたものにこだわり、船上で血抜き後、氷締めにされていることで鮮度よし。近江米を使った寿司でとろける味わいを堪能しよう。

☎0749-47-3333 所犬上郡豊郷町大字安食西838-1 営11時～14時（LO13時50分）、16時30分～20時（LO19時50分） 休木※水はランチ営業のみ 車名神湖東三山スマートICより15分 P30台

店長
清水弘士さん

ビワマスは地元純米酒と梅干しで作る「煎り酒」に、薄口醤油と米酢を加えた調味液で漬けに。そうすると、スッキリとした上品な味わいに仕上がります。

国道8号線に面した立地。天丼やとんかつなどはテイクアウトもOK

※各施設の料理に使用する湖魚の種類や料理の仕立ては、季節や仕入れ状況により変わる場合があります。

BIWAKOGYO GOURMET 22

彦根市

かわいい巻き寿司食堂 teraitei（てらいてい）

元フレンチシェフの寺居さんが営む、子連れ大歓迎のレストラン。今回は近江米で作った名物「飾り巻き寿司」に湖魚をプラス。琵琶湖に生息する白身魚をおぼろに調理し、野菜などで色づけをして巻き寿司の絵柄に用いている。

☎0749-47-6088 所彦根市本町1-11-7 営11時30分～16時（LO15時）※テイクアウトの場合は時間変更可 休月、ほか不定休あり 車名神彦根ICより7分 P共同50台以上（食事利用で3時間無料）

彦根四番町スクエアにあり、観光途中の立ち寄りに便利

01 02 03 04

かわいい巻き寿司 1個313円～（絵柄により異なる）

※絵柄のリクエストがある場合は要予約（前日迄）
※1日200個限定

01.ご当地キャラクター「いしだみつにゃん」の飾り巻き寿司 02.緻密に作られた彦根城 03.彦根市キャラクター「ひこにゃん」 04.ビワコオオナマズをモチーフにした滋賀県のキャラクター「キャッフィー」

コイのおぼろ入り巻き寿司は子どもの心をわしづかみ♡

びわ湖ース 2300円 ドリンク付き ※要予約（前日迄）

ビワマスが主役のコース料理では、スモークサラダやポシェ（蒸し焼き）で味わえる。飾り巻き寿司付き

おぼろはほうれん草やお茶で緑、ビーツでピンクに色づけします。今回はコイを使いましたが、ふわっとした食感でシャリによく合います。

オーナーシェフ
寺居裕香さん

BIWAKOGYO GOURMET

泊まって出会う、びわ湖魚グルメ。

Stay plan

「びわ湖魚グルメ」を宿に泊まって
ゆったりと楽しむならこちら。地元食材を知り尽くす料理人の、
腕によりをかけた一品を堪能しよう。

近江米のあつあつ釜飯は湖魚と地元農産物が競演。

BIWAKOGYO GOURMET 01

大津市

里湯昔話 雄山荘

宿の裏山に約320坪の自家菜園を持つ料理宿。叡智プランの夕食では、季節によって異なる湖魚を使った釜飯を用意。夏はアユに自家菜園の山椒をあわせて、秋～春ならビワマスを主役にさまざまな滋賀県産食材とのタッグを魅せてくれる。

☎077-578-1144 所大津市雄琴1-9-28 車湖西道路仰木雄琴ICより3分 P100台

宿泊プラン

里山散作グルメ「叡智」

3万4100円～4万700円
※里山和室(露天風呂付客室)の料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(3日前迄)
※夕食の一品として提供
※食材の内容が変更になる場合あり

自家菜園では、社長と総料理長が二人三脚で約150種もの野菜や柑橘を栽培する

アユの釜飯（夏の釜飯）

01

03

02

ビワマスの釜飯（春秋冬の釜飯）

01.夏の釜飯には、軽く炙ったアユの一夜干しがのる。ご飯はもちろん近江米 02.ビワマスの釜飯（一例）03.夕食一例。季節ごとにさまざまな湖魚をはじめ伝統野菜、自家菜園野菜、近江牛を使用

秋はビワマスと自家菜園の栗、冬は伝統野菜・日野菜、春はスジエビと、季節によって組み合わせを変えて旬を舌で楽しんでもらいます。

総料理長
森 順一さん

BIWAKOGYO GOURMET

王道の和食と創作中国料理2つの湖魚グルメに感服。

BIWAKOGYO GOURMET 04

大津市

びわ湖 大津プリンスホテル

38階建ての高層ホテルでは、「和食 清水」と「中国料理 李芳」2つのレストランでびわ湖魚グルメを提案。「中国料理 李芳」の注目は、コアユの煮込み。発酵唐辛子ソースで煮込んだもので、コアユの旨みと辛み、酸味で味覚を目覚めさせる。

☎077-521-1111 所大津市におの浜4-7-7 車名神大津ICより10分 P約500台

JR大津駅から無料のシャトルバスを運行している

宿泊プラン

[和食 清水]
湖魚の天ぷらと近江牛じゅんじゅんを楽しむ夕食付き宿泊プラン

2万520円～4万8280円
※レイクフロアツインの料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(前日迄)
※夕食の一品として提供
※夕食のみの日帰り利用の場合は1万円

大津出身なので昔から湖魚は慣れ親しんだ存在でした。湖魚の天ぷらは季節によってビワマス、ワカサギ、コアユなどに替えてお出しします。

「和食 清水」
料理長
中井昭宏さん

前菜、えび豆、ゴリの佃煮、ビワマスの天ぷら

夕食一例。びわ湖魚グルメのほか、近江牛のじゅんじゅん(すき焼き)も名物

宿泊プラン

[中国料理 李芳(りほう)]
近江の滋味薫る中国料理ディナーコース付き宿泊プラン

1万9426円～4万8393円
※レイクフロアツインの料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(2日前迄)
※夕食の一品として提供
※夕食のみの日帰り利用の場合は8000円

「中国料理 李芳」
料理長
南 裕貴さん

湖魚を使った温かい料理は初めての挑戦でした。コアユの煮込みは、甘酢に漬けたカブを入れていますので、食感もアクセントになっています。

コアユの発酵唐辛子煮込み

01. 発酵唐辛子(泡辣椒・パオラージャオ)ソースで煮込むことで臭みをとり、コアユの魅力である苦みをしっかりと残す 02.イサザは素揚げをして中華風味に調理 ※01.02.の湖魚は時期により変更の場合あり 03.近江牛の湯引きも楽しめる

01

03

02

前菜(イサザの五香粉風味)

滋賀県産トラウトのコンフィとほうれん草のセイボリータルト

02

湖魚のオイルサーディン風香草パン粉焼き

01

01.オードブルの時間に用意(17時～20時) 02.ティータイムの時間に登場(15時～16時30分) ※01.02.とも料理内容は変更あり 03.ホテル2階にあるクラブラウンジは、プレミア・ラグジュアリーフロアの宿泊者専用(料理は一例) 04.クラブラウンジ専用の特別朝食一例。滋賀県産の食材がふんだんに

04

03

BIWAKOGYO GOURMET 05

大津市

琵琶湖を眺めるラウンジで湖魚グルメを気軽にパクリ。

琵琶湖ホテル

2023年2月にリニューアルオープンしたクラブラウンジを利用できるプランがいちおし。ラウンジでは、ティータイムとオードブルの時間帯にびわ湖魚グルメが並び、ビワマスのタルトやコアユの香草パン粉焼きなどを、好みのドリンクとあわせて。

☎077-524-7111 所大津市浜町2-40 車名神大津ICより5分 P155台

宿泊プラン

【クラブフロアステイ】
クラブラウンジ／特別朝食付き宿泊プラン

2万4300円～上限金額は要問合せ
※クラブフロアステイの料金一例

1泊朝食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(前日迄)
※クラブラウンジの料理の一品として提供
※メニューは一例、時間帯や季節により変更

「リスペクトローカル」をテーマに、地元食材を活かした料理を提供しています。オードブルの時間帯はワインやシャンパンとのペアリングも。

総料理長
猿田恵三さん

窓の外には比良の山々や琵琶湖の風景が広がる

ビワマスは何をしても美味しい湖魚です。今回は昆布締めにして一晩寝かせることで身が締まり、ねっとりとほどよい粘りと弾力を引き出しました。

調理長
川崎紘平さん

近江野菜のバーニャカウダと琵琶マスの昆布〆

滋賀県産野菜は、カブやレンコンなど季節により異なる

ビワマスの付加価値を高める風味豊かな昆布締めで勝負！

夕食一例。滋賀を代表するブランド牛・近江牛のすき焼きやステーキなどがセットに

宿泊プラン

料理長特選
近江牛づくしプラン

2万6565円～5万3707円
※和モダン客室の料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(2日前迄)
※夕食の一品として提供

BIWAKOGYO GOURMET 03

大津市

暖灯館(だんとうかん)きくのや

キュートな看板犬の柴犬・まめ太郎がいる温泉旅館。調理長いわく「どんな調理法にも合う」というビワマスを、昆布締めにすることで昆布の風味をまとわせてまろやかな味わいに仕上げた。滋賀県産野菜のバーニャカウダとセットでいただこう。

☎077-578-1281 所大津市雄琴6-1-29 車名神京都東ICより15分 P27台

ペットと一緒に宿泊できる露天風呂付客室も

BIWAKOGYO GOURMET 02

大津市

西京味噌と「飯」の力でビワマスの旨みを膨らませる。

びわ湖花街道

京会席をベースにした会席料理を提供。注目の近江漬け焼きは、ビワマスを「飯(いい)」と西京味噌、みりん粕に漬けてから焼いたもの。約3日かけて漬け込むことで、「飯」や味噌の旨み成分がビワマスに移り、素材の美味しさを際だたせる。

☎077-578-1075 所大津市雄琴1-1-3 車名神京都東ICより25分 P46台

おごと温泉にある湯宿。大浴場には露天風呂も

宿泊プラン

近江の食材にこだわった会席プラン「近江のもてなし」

2万9700円～4万5100円
※和室10畳タイプの料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(3日前迄)
※夕食の一品として提供

01

02

ビワマスの近江漬け焼き

01.ビワマスは焼き物のほか、時期により造りや南蛮漬けなどに調理される 02.夕食一例。滋賀県産の野菜を使用し、季節によっては希少な伝統野菜が出ることがある

当宿で鮒ずしを手作りしており、捨ててしまう「飯」を活かせるように漬け焼きを考えました。ふっくらした食感も魅力の一つです。

営業部企画課次長
吉川信彦さん

心と体を癒やす魔法の料理 地元食材の生命力が溢れる。

BIWAKOGYO GOURMET 06

東近江市

湖香 六根（ろっこん）／壽星丸（じゅせいまる）

築150年を超えた古民家をリノベーションした1棟貸切スタイルの宿。評判の料理は、湖魚や旬の野菜を使ったコースで「医食同源」を体感できる。中でも珍しいのは、琵琶湖の天然ウナギのしゃぶしゃぶ。脂のりがよくふんわり柔らか。

☎0748-43-0642 所東近江市五個荘川並町713 車名神八日市IC、または蒲生スマートICより各20分 P周辺に無料Pあり

近江商人を輩出した里山・五個荘に佇む一軒家

養生スープ(白)

琵琶湖天然ウナギのしゃぶしゃぶ

01.天然スッポンを使った麹ベースのスープ 02.近江八幡の丁字麩と滋賀県産きのこがセット 03.黒米や赤米など近江米のご飯にアユの一夜干しがのる

アユの一夜干しのお茶漬け

宿泊プラン

湖の天然鰻のコースプラン

5万7600円～6万3600円

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(7日前迄)
※4月～11月予定、
12月～3月は別プランあり

「食」を通じて体も心も健やかになっていただけることを大切にしています。特にスープには体をケアする食材を約30種以上使いました。

オーナーシェフ
杉本宏樹さん

泊まって出会う、びわ湖魚グルメ。

Stay plan

ほんのり甘い豆乳味噌出汁がビワマスの旨みを包み込む。

東近江のあわび茸、たもぎ茸、近江八幡のブランド野菜「安土信長葱」などの季節の近江の食材が入る

滋賀県産豆乳味噌酒粕鍋

BIWAKOGYO GOURMET 08

彦根市

蒼の湖邸 BIWAFRONT HIKONE

琵琶湖畔に立つウェルネスリゾートホテル。新作のビワマスが主役の鍋出汁には、地元大豆で作られた豆乳、老舗蔵元の銘酒「七本槍」の酒粕、大津「九重味噌」の田舎味噌を使用。酒粕や味噌の芳醇な風味と濃い旨みのビワマスが見事に合う。

☎0570-078-857（ニューアワジグループ予約センター） 所彦根市松原町1435-91 休不定休 車名神彦根ICより12分 P164台

10階建全38室のホテル棟と、グランピングエリアにヴィラ棟が12室

宿泊プラン

2食付 本館モデレート客室宿泊プラン 夕食：近江牛の溶岩焼き or琵琶湖魚の豆乳鍋

2万6400円～3万6300円

※モデレートツインの料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(当日14時迄)
※予約時に近江牛料理or琵琶湖魚料理の選択可

料理長
前田善宏さん

ビワマスの味わいが濃いので、まろやかな豆乳味噌出汁との相性がよいのです。野菜やキノコも入れて、ヘルシーな鍋を目指しました。

ふなの子付彩ジュレがけ

郷土料理がより美味しく変身 ワクワクが止まらない一皿。

野菜はキュウリやニンジンなどが入り、鮮やかな彩り

BIWAKOGYO GOURMET 09

長浜市

グランドメルキュール琵琶湖リゾート＆スパ

2024年4月にリブランドオープンした湖畔のホテルでは、ディナービュッフェに湖魚の郷土料理「フナの子まぶし」をアレンジした創作料理を用意する。小骨を感じられないようにフナの身を細切りにし、フナの卵と湖北の野菜をミックス！

☎0749-64-2000 所長浜市大島町38 車北陸道長浜ICより15分 P約150台

JR長浜駅より徒歩約10分とアクセス便利。オールインクルーシブを掲げる

酢味噌で食べられることが多いフナの洗いですが、今回はレモンやスダチの柑橘類ジュレとあわせました。淡泊なフナの味とよく馴染んでいます。

料理長
近藤信勝さん

宿泊プラン

都市と自然が交差する 琵琶湖畔のスパリゾート ＜夕朝食ビュッフェ付＞

1万6000円～3万2000円

※クラシックツインレイクビュー客室の料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(当日17時迄)
※ディナービュッフェの一品として提供
※仕入れ状況により内容変更の場合あり

とびきり新鮮な湖魚を使った「げんない」流の創作コース。

湖魚のお造り

皮つきのコイに熱湯をかけ、すぐに冷水で冷やした松皮造り

子持ちコアユの甘辛煮

八寸

スジエビのかき揚げのにゅうめん

01.ホンモロコの南蛮漬けやコイの佃煮などが入る八寸 02.たっぷりと卵を抱えた子持ちのコアユ 03.サクサクのスジエビのかき揚げをのせたにゅうめん。ほかコースには地元の新鮮な野菜もふんだんに使われる

宿泊プラン

琵琶湖八珍を楽しむプラン

2万5000円

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(前日迄)
※夕食の一品として提供

BIWAKOGYO GOURMET 10

長浜市

しずがたけ光明石之湯 想古亭げんない

奥琵琶湖の自然の中にある田舎の一軒宿。尾上漁港や大浦漁港の漁師さんから直接仕入れる湖魚を、八寸からはじまり、造り、揚げ物などで存分に賞味できる。注目の造りでは、濃厚なビワマス、コイの松皮、ウナギの落としの3種が揃う。

☎0749-82-4127 所長浜市木之本町大音1529-1 車北陸道木之本ICより3分 P15台

賤ヶ岳のふもとに位置する1日4組限定の宿

土地柄、昔は海の魚が手に入りにくかったので、「魚」といえば湖魚を表しました。活けで仕入れた新鮮な湖魚をぜひ味わってください。

館主
林 源栄さん

BIWAKOGYO GOURMET 07

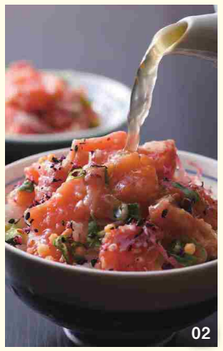
近江八幡市

休暇村近江八幡

宮ヶ浜水泳場がすぐ目の前に広がる絶好のロケーション。こちらでは朝食ビュッフェに湖魚料理が並ぶ。東館では、刻んだビワマスに味噌などをまぜた「なめろう」に。西館なら、ウロリ（ゴリ）の佃煮を加えたさっぱり味のちらし寿司を。

☎0748-32-3138 所近江八幡市沖島町宮ヶ浜 車名神竜王ICより40分 P東館70台、西館80台

東館と西館が離れて立つ。どちらにも温泉あり



琵琶鱒のなめろう茶漬け(東館利用の場合)

ウロリのちらし寿司 (西館利用の場合)

01.02.ビワマスはサイコロサイズにカット。滋賀県産の野菜を薬味に味噌をあわせている。特製土山茶をかけて茶漬け風にも 03.日野菜や壬生菜が入る

宿泊プラン

[東館] 近江牛を贅沢に「近江牛会席 極」 [西館] 「近江牛ディナーヴュッフェ」 近江牛を様々なメニューでお楽しみ下さい

1万6500円～3万円

※和室トイレ洗面付きタイプの料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(前日迄)
※各朝食ビュッフェの一品として提供

ビワマスは沖島周辺を回遊する天然ビワマスを選んで仕入れています。臭みがまったくなく、味わいが濃厚でまさに琵琶湖八珍の「王様」です。

総料理長
幸田朝彦さん

Ⓐ 株式会社平和堂

滋賀県を中心に食品スーパーを展開する。「琵琶湖産すじエビとごぼうのふっくらかき揚げ」は、県内8店舗限定で販売。

☎0749-27-5607(株式会社平和堂デリカ課)
販売店舗:アル・プラザ堅田、平和堂石山店、アル・プラザ草津、アル・プラザ守山、アル・プラザ水口、アル・プラザ近江八幡、ビバシティ平和堂、アル・プラザ長浜

Ⓑ 株式会社いのうえ

湖魚のあめ煮や鮒ずしなどを加工販売する会社が、缶詰工場の「KANBE（カンビー）」を立ち上げ。オリジナル缶詰の製品化も行う。

☎077-522-7352　販売店舗:道の駅草津ほか、県内の道の駅、サービスエリアなどで販売

大津市
Ⓒ 近江懐石 清元

➡ スポット詳細はP4〜5をcheck!

大津市
Ⓓ 新近江別館

➡ スポット詳細はP6〜7をcheck!

大津市
Ⓔ 佐知's Pocket

営10時〜17時30分 休なし

➡ 上記以外のスポット詳細はP7をcheck!

東近江市
Ⓕ 食といなり たか翔

昼は週替わりのランチ、夜は居酒屋さんとして営業する。地元の子どもやおばあちゃんらが買いに来るというテイクアウトのいなりも好評。

☎050-8883-0748 所東近江市八日市町10-2カネイビル1階 営11時〜14時(LO13時30分)、18時〜22時(LO21時30) 休月〜水 車名神八日市ICより10分 P2台

竜王町
Ⓖ 道の駅 竜王かがみの里

国道8号線沿いに位置。竜王町産の野菜や果物、花、特産品などが店頭に並び、旬の時期(5月上旬〜10月下旬)なら、あわび茸の販売も。

☎0748-58-8700 所蒲生郡竜王町鏡1231-2 営9時〜17時 休月 車名神竜王ICより15分 P約200台

豊郷町
Ⓗ ピッツェリア ミーチョ

天然溶岩石の窯を使い、高温で焼き上げたピザを冷凍販売。近江牛や近江鴨肉など、滋賀県産の食材を用いた多彩なピザが揃い、通販も可。

☎0749-46-3233 所犬上郡豊郷町安食西1451 営9時〜17時 休土日祝 車名神湖東三山スマートICより15分 P30台

長浜市
Ⓘ そふぁら

米・麦・大豆の農家さんが、湖魚がメインの冷凍商品を販売。どれも料理教室の先生をしている奥さんのオリジナルレシピなので注目を!

☎080-4495-3345 所長浜市相撲庭町861-2 営土:10時〜12時、日:10時〜14時 休月〜金、祝 車北陸道長浜ICより10分 P3台

白ご飯と味わう至福 湖魚を使った近江の惣菜。

Ⓓ いさざのカリカリ揚げ 40g800円、80g1600円

※要予約(前日迄)　※1日100個限定

最初は料理として出していたが、ゲストからの要望でお土産用も作ることに

「えびと豆の佃煮」は、滋賀の家庭ごとに味があるといわれています。私たちの味付けは、先代からの調理法を受け継いだものですのでぜひ。

新近江別館
代表取締役
清水康宏さん

Ⓓ えびと豆の佃煮 150g800円、200g1000円、300g1500円

※要予約(前日迄)
※1日50個限定

守山市の遠藤醤油を使用。少し濃いめの味付けで白ご飯のおともに最適

しっとりビワマスの手毬寿しはまるで宝石のように美しい。

使うのは神経締めしたビワマスで、臭みがなく甘みがあり、食感はしっとり滑らか

Ⓒ 彩り琵琶鱒手毬寿し 3800円

※要予約(3日前迄)
※1日10食限定

近江懐石 清元
店主
清本健次さん

酢締めにしたビワマスを、近江米を使ったシャリで食べやすい手毬寿しに。トッピングに滋賀県産野菜などを用い、華やかに盛り付けています。

力強い旨みのビワマスと、コクあるチーズのハーモニー。

Ⓗ ビワマスとトマトの和風ジェノベーゼ 1800円

ビワマスを大葉のオイルでグリルにしてトッピング。滋賀県産ミニトマトも

ピザ生地には、大津市・浪乃音酒造の吟醸酒の酒粕を練り込んで熟成生地を作り上げました。もっちり、しっかりした食感が自慢です。

ピッツェリア ミーチョ
代表取締役
上田容弘さん

Ⓗ ビワマスと椎茸のクリームピザ 1800円

滋賀県産の椎茸と一緒にビワマスをクリームソースで煮込み、ピザの具材に

2023年12月にオープンした冷凍ピザのテイクアウト店

奥さん秘伝のレシピで作るここにしかない惣菜&おこわ。

右／炊き込んだビワマスのアラと自家製黒豆味噌の組み合わせ(右)、ビワマスの刺身の塩麹漬け(左)、長浜産山椒粒を入れたビワマスのオイル漬け(奥)

左からBIWAMASU MISO 115g 1458円
BIWAMASU OILED 95g 1782円
BIWAMASU KOJI 115g 1782円
※在庫の有無を要確認
※要保冷袋、保冷剤持参

自宅の一角で、土日限定のベーカリー店を営業する

黒豆も滋賀羽二重も乾煎りしているので、浸水せず早炊きでOK。アユの飴炊きをのせて炊けば、アユの風味が絶妙に絡み合います。

そふぁら
店主
筧 太津郎さん

Ⓘ BIWAMASU MISO、OILED、KOJI

Ⓘ 黒豆と鮎山椒のおこわ(2合炊き)・アユ入り 2268円

自家栽培黒豆と滋賀羽二重のおこわに、アユの飴炊きがセット

※アユは子持ち(雌)の場合3匹、雄の場合4匹
※さらにゆずママレードが付いた場合は2916円
※在庫の有無を要確認　※要保冷袋、保冷剤持参

バゲットにたっぷりのせてお酒のおつまみに最適♪

Ⓑ ギンブナ マンテカート 1缶540円

ほぐしたギンブナと滋賀県産ジャガイモを和えて、さらに赤こんにゃくを加えたもの

立命館守山高等学校の学生さんが考案した湖魚レシピです。イタリア家庭料理「マンテカート」をイメージし、ほぐしたギンブナを使いました。

株式会社いのうえ
工場責任者
井上修司さん

鮒ずしで作るクッキーはお酒にもぴったりの大人味。

「プティ飯(い)サレ」は、乳酸発酵した「飯(いい)」と、発酵バターが相まって、まるでチーズのような味わいを楽しんでいただけます。

佐知's Pocket
シェフ
石原佐知さん

Ⓔ 近江御膳 3種類の炊き込みご飯 3294円

※要予約(3日前迄)

天然あゆご飯、近江緑茶鮭ご飯、甲賀黒影米のビラフの3種のご飯と、地元野菜を使った惣菜がたっぷりと

Ⓔ びわ湖のチーズ? プティ飯サレ 790円

鮒ずしの「飯」と、鮒ずしパウダーを加えた塩味のクッキー。サクサクの食感も◎

ゴリソースのバーガーは思いっきり頬張るべし!

上／あわび茸は肉厚でコリコリした歯触りが特徴。そのカツが2枚も入る
左／購入は道の駅内にある「焼き立てパン工房」で

Ⓖ あわび茸×湖魚バーガー 380円

※「あわび茸」がない場合は、別のキノコに変更
※ソースの内容は変更する場合あり　※予約可能

竜王町の特産きのこ・あわび茸を揚げたカツに、ゴリの佃煮で作った和風テリヤキソースをかけました。佃煮の生姜味がアクセントに!

道の駅 竜王かがみの里
販売部門 店長
植村一磨さん

一見シンプル、夢中で完食どこか懐かしい創作いなり。

Ⓕ びわの幸いなりセット 3つ600円

※要予約(2日前迄)

01.ビワマスと永源寺まいたけのいなり 02.近江牛しぐれ煮と赤こんにゃくのいなり 03.日野菜漬けのいなり

カウンター6席、テーブル2セットのこぢんまりした店

ビワマスと永源寺まいたけは、先に焼いてからご飯と一緒に炊き込みます。そうすると、どちらも香ばしくなり、より美味しく仕上がります。

食といなり たか翔
店主
高木翔平さん

※仕入れ状況により販売がない場合あり
※各店舗無くなり次第終了
※各店舗1日16個限定

Ⓐ 琵琶湖産すじエビとごぼうのふっくらかき揚げ 268円

スジエビとゴボウ、滋賀県産ネギ、ニンジン、玉ねぎ、三つ葉が入って野菜たっぷり

スジエビとゴボウの絶対に旨い組み合わせ!

スジエビのとても強い旨みを活かすには、同じぐらいの風味を持つゴボウと合わせました。まずはシンプルに塩で味わってください!

株式会社平和堂
デリカ課バイヤー
渡邊正憲さん

BIWAKOGYO GOURMET

びわ湖魚グルメ
テイクアウト&お土産

Take out & Souvenir

びわ湖魚グルメをテイクアウトやお土産で購入するならこちら。個性溢れる味わいが勢揃い。お気に入りの品を見つけて!