

滋賀

FREE  
¥0

びわこ



# びわ湖魚グルメ

イートイン・テイクアウト  
宿泊プラン・体験メニューまで  
全**105**メニュー掲載！



## 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た多種多様な農産物が栽培されている。

例えば、草津市西部の北山田町では排水性のよい土壌を活かし、葉物野菜やメロンなどの栽培が盛ん。また、大規模な干拓地※1で県内有数の農業地帯であるのが、東近江市と近江八幡市にまたがる大中の湖地域。露地で漬物用の大カブやキャベツ、ビニールハウスではトマトやチンゲンサイなどを栽培している。

滋賀県全域では、近江米が栽培され、「近畿の米どころ」として有名！さらにみずき、みずかがみなど新品種も続々と登場している。そして意外に生産量が多いのが大豆で、その生産量はなんと全国4位※2。さらに滋賀県の農業を語るうえで外せないのが、近江の伝統野菜。明治以前からこの地で受け継がれてきた伝統野菜は、日野菜や下田なすなど全19品種にのぼる。

このように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」を推進。化学合成農薬や化学肥料の使用量を減らし、濁水を流さないなど、認証基準をクリアした農産物を県が「環境こだわり農産物」として認証し、生産者と消費者が一体となった環境保全に取り組んでいる。

※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)



## 湖魚を育む母なる琵琶湖 四季の恵みがここにある

東西約20km、南北約60kmに延び、日本一の大きさを誇る琵琶湖。岩礁や砂浜、砂泥底、ヨシ帯など変化に富んだ地形が特徴で、最大水深は約100m！そのため水温域が広く、サケ科、アユ科、コイ科など、多様な湖魚が同時に棲むことができる。また、約400万年の歴史を持つ古代湖でもあり、琵琶湖にしか生息していない「固有種」の魚や貝が47種類も。長い年月をかけて独自の進化を遂げているというから奥が深い。

そんな豊かな湖の生態系を壊さないよう、待ち受け型のエリ漁など、「獲りすぎない」漁法が受け継がれているのも琵琶湖漁業の特徴。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根付いている。水揚げされる湖魚は、ピワマスやコアユなど有名なものからマイナーなものまで様々。その時一番の旬を味わう「食の一期一会」を満喫しよう。

### Check



びわ湖魚グルメを  
Webで  
チェック！



びわ湖魚グルメを  
動画で  
チェック！

## 『琵琶湖システム』が 美味しい滋賀の食を支えています

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。



琵琶湖に育まれる 漁業と農業が調りなす  
**琵琶湖システム**







BIWAKOGYO  
GOURMET

イートインメニュー・宿泊プラン・  
テイクアウト&お土産・体験プランまで  
地産地消の滋賀グルメが勢揃い!

# びわ湖魚グルメ


滋賀の食文化といえば、鍵を握るのは「琵琶湖」。豊かな湖は湖魚を育み、豊富な水は米や野菜、豆などの農産物を育ててきた。そんな湖国では、湖魚と農産物を合わせた個性的な食文化が根付いている。例えば、ニゴロブナとご飯で作る発酵食・鮒ずし、スジエビと大豆を炊いたえび豆など、まさに湖魚×農産物＝ソウルフードなのだ。

「びわ湖魚グルメ」は、その組合せを色々な調理法で楽しめる進化バージョン。和・洋・中はもちろん、パンやお土産まで登場し、ますます広がりを見せるご当地グルメに注目を♪

※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。

アイコンの見方

 店内飲食  テイクアウト

 使用している湖魚

## BIWAKOGYO GOURMET 01


大津市

近江懐石 清元


日本庖丁道清和四條流35代家元・清本氏が料理を手がける懐石料理店。懐石の一品として、ビワマスやニゴイなどを用いた料理が並ぶ。中でも食材一つずつを、丁寧に仕立てた炊合せは、ニゴイの油煮に加えて滋賀県産の野菜がたっぷり。

☎077-578-1340 園大津市雄琴6-1-35 園11時30分～15時(LO13時)、17時30分～21時30分(LO20時) 園水、ほか月1回不定休あり 園JRおごと温泉駅より徒歩20分 園名神京都東ICより15分 園15台



【琵琶湖43℃調理 オーガニックサラダ風】  
ビワマスを低温調理し、レアな状態に。ホロホロとほぐれる身と濃い旨み特徴／ ビワマス、ビワマスの卵  
※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～



【彩り琵琶湖手巻寿司 3800円】  
酢締めにしたビワマスを、近江米のシャリで手巻寿司に。トッピングに滋賀県産野菜をあしらっている／ ビワマス


※要予約(3日前迄) ※1日10食限定



「湖魚をはじめ滋賀の恵みをひと皿に端正に映しました」



店主 清本健次さん

【まじか油煮と近江野菜と近江海老炊合せ】  
伝統野菜・坂本菊が散りばめられ、美意識の行き届いた一皿。長浜で養殖されるおうみ海老も入る。また、野菜は南京や人参、大根、なす、小松菜など季節により変更あり／ ニゴイ

※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～

飲食 Eat in

## BIWAKOGYO GOURMET 02


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(1階)/  
スカイラウンジ トップオブオオツ(38階)


全室レイクビューのホテルでは、宿泊者はもちろん日帰りでも味わえるびわ湖魚グルメを提供。郷土料理のえび豆と名物・赤こんにゃく、チーズを練り込んだベーグルや、ビワマスのパイはテイクアウトもOK! 最上階のバーでは、珍しい湖魚のカクテルをぜひ。

☎077-521-1111 園大津市におの浜4-7-7  
【ロビーラウンジ ポート ニオ】 園10時～18時(LO17時30分) 園なし  
【スカイラウンジ トップオブオオツ】 園17時30分～23時(LO22時30分) ※季節により営業時間が異なる 園なし 園JR大津駅より無料シャトルバスで10分(時刻表あり) 園名神大津ICより10分 園約500台




C【えび豆ベーグルサンド1150円】  
えび豆ベーグルに、トマト、チーズ、ベーコンを挟む／ スジエビ




D【ビワマスのパイ「クーリ」ビワック」450円】ほぐしたビワマスと近江米、日野菜漬けを包んだパイ／ ビワマス




E【えび豆ベーグル450円】滋賀県産大豆とスジエビで作ったえび豆が生地に入る／ スジエビ



「鮒ずしのほのかな香りがカクテルのアクセントに」


A【びわ湖魚カクテル「湖酔」1500円】  
近江米みずかがみで仕込んだ日本酒がベース。鮒ずしパウダーをグラスのフチにまどわせる／ ニゴロブナ

B【びわ湖魚ノンアルコールカクテル「湖酔」1200円】近江米みずかがみの甘酒がベース。こちらのグラスのフチにも鮒ずしパウダーが／ ニゴロブナ



「スカイラウンジ  
トップオブオオツ」  
スタッフ  
沼田雅晶さん

※C～Eは各売切次第終了

【湖国ランチセット 2500円】  
えび豆ベーグルサンド、近江米みずかがみの甘酒・牛乳・果物などで作る発酵スムージー、サラダ、果物、ドリンク付／ スジエビ

提供：10時～12時  
※宿泊者は、朝食チケットで交換可

「ロビーラウンジ  
ポート ニオ」  
スーパーバイザー  
谷口 彩さん



「ベーグルとサクサクパイで湖魚の魅力をお伝えします」





※運航中の船内で販売

「びわ湖ドッグ 900円/ドリンクセット1200円」琵琶湖の固有種ビワマスと、外来魚ブラックバスのコラボ。味噌バターを塗ったパンに、日野菜入りタルタルソースが香る/ ビワマス



サービスクルー  
野山愛祈さん

「琵琶湖の風を感じながら  
手軽な湖魚グルメをどうぞ！」

## BIWAKOGYO GOURMET 03

大津市

### 外輪船ミシガン(3階ミシガンバー)

琵琶湖の南部を大型遊覧船「ミシガン」で巡る特別なひと時。湖を眺めながら、ビワマス×ブラックバスのホットドッグを手軽にパクリ!ニゴイのフライをのせた特製カレーには、滋賀県産の日野菜漬けと名物の赤こんにゃく、比叡ゆばも添えられる。

☎077-524-5000(予約センター9時~17時) 函大津市浜大津5-1-1 圖1日2便~5便運航※詳細は公式HPを要確認 函12月~3月上旬の平日 乗船料60分コース中学生以上2600円、小学生1300円※2026年4月以降料金変更の可能性あり 京阪びわ湖浜大津駅より徒歩5分 名神大津ICより10分 周辺に有料Pあり



## BIWAKOGYO GOURMET 04

大津市

### 逢坂山 かねよ 本店

ウナギの上に薄く巻き重ねたきんし玉子の「きんし丼」が名物の老舗ウナギ店。上定食の突き出しには、郷土料理のえび豆と、上品な味わいのホンモロコ南蛮漬けが並ぶ。さらにコイの刺身や国産ウナギの蒲焼なども加わり、満足感たっぷり。

☎077-524-2222 函大津市大谷町23-15 圖11時~20時30分(LO20時)※中休憩がある場合あり 函木、月1回不定休あり 京阪大谷駅より徒歩すぐ、またはJR大津駅よりタクシーで10分 名神京都東ICより5分、または大津ICより10分 約50台



「湖魚のおかずと自慢のウナギ、  
両方を欲張れる定食です」



社長  
村田章太郎さん



【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(コイの身を白味噌で炊きあげた料理)、茶碗蒸し、蒲焼、ご飯などのセット。ご飯はもちろん、近江米/ スズエビ、ホンモロコ

飲食 Eat in



【知正庵】湖国天然あゆ土鍋ご飯(・石楠花・コース5929円~)天然アユの塩焼きとそのキモ、昆布出汁で炊く土鍋ご飯。ほろ苦い風味が近江米ご飯に染み込む/ アユ

A【びわ湖のチーズ?ブティ飯サレ 929円】

B【びわ湖のチーズ?ブティ飯サレ 弥平とうがらし 972円】

鮒ずしの飯(いい)※と、鮒ずしパウダーを生地に練り込んだ塩味クッキー。湖南市産・弥平とうがらしとひじきを加えたバージョンも登場

C【ブティ飯サレ・ブティ飯サレ 弥平とうがらし 各1種箱入り 2096円】

A~C/ ニゴロブナ



※予約推奨  
※1日5食限定

【こいCafe】湖国天然鮎 お寺の味噌御膳2310円】

塩をした天然アユの干物、滋賀県産のもち麦ご飯、洋風ディップ付き蒸し野菜、とろろ、小鉢、漬物、味噌汁がセット(おかずの内容は日により異なる) / アユ



※要予約  
(3日前迄)

※鮒ずしを作る際、鮒と一緒に漬けたご飯が発酵したもののこと

「会席からお弁当、お菓子まで  
様々なものに挑戦しました」

## BIWAKOGYO GOURMET 05

大津市

### 佐知's Pocket

(知正庵/こいCafe)

石原シェフが「等正寺」の一角でテイクアウト店、カフェ、食事処を営む。今シーズン(new)の新商品は、カフェで提供されるお寺の味噌御膳。天然アユの干物を主役に無添加の地元味噌を使った特製味噌など、すべてご飯に合う惣菜が用意されている。

☎077-522-0639 函大津市小関町7-24等正寺内【佐知's Pocket】 圖10時~17時30分 函なし【知正庵】 圖11時~最終入店12時30分※完全予約制(3日前迄) 函水【こいCafe】 圖12時30分~17時(LO16時30分) 函水 JR大津駅より徒歩20分 名神京都東ICより5分、または大津ICより10分 6台



シェフ  
石原佐知さん



※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、また提供できない場合があります。利用前に事前確認をお願いします。





【びわ湖ギョーザ 5個入り880円】

滋賀県産の小松菜やネギ、ニンニクが入ったサクサクの揚げ餃子。ゴリのほか、ニゴイ、フナ、ワタカなど、その時仕入れた湖魚をさばき、揚げたり、煮たりして用いる／ ゴリ（または季節の湖魚）

「お酒のつまみやおかずにも  
湖魚入り餃子をご賞味あれ！」



代表  
田中大士さん

## BIWAKOGYO GOURMET 06

大津市

東海街道商い六代 からっ風

湖魚の天ぷらや刺身などの地元料理と地酒を用意する居酒屋さんで、湖魚を使った創作料理が誕生！国産豚肉ミンチにその時期に獲れる旬の湖魚を加えて餃子のタネにし、カラッと揚げて仕上げています。湖魚の旨みと動物性脂の相性がよく、食感も抜群。

☎077-522-4068 所大津市打出浜6-5 画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 図京阪石場駅より徒歩2分 画名神大津ICより7分 画周辺に有料Pあり



## BIWAKOGYO GOURMET 07

大津市

蕎麦屋すみ蔵

紫式部ゆかりの石山寺門前に建つ手打ちそば店。コースの注目は、滋賀県産のそば粉で打ったそばをシャリに見立てた「蕎麦寿司」。ネタにはなんと、ピワマスの刺身とマスの卵を使用。滋味深いそばの風味とピワマスの旨みのかけあわせがユニーク。

☎077-537-2045 所大津市石山寺1-3-17 画11時～15時 休水 図京阪石山寺駅より徒歩8分 画名神瀬田西ICより10分 画8台



「評判の蕎麦寿司を進化させた  
ピワマス手巻きがいちおしです」



店主  
住山 昂さん



※要予約(2日前迄)

【式部蕎麦コース 4400円】

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、自家製パンナコッタなど(写真はコース一例。内容は季節により変更あり)。そばに加えて湖魚も満喫できる贅沢なコース／ ピワマス、アユ

【ワカサギのエスカベッシュ 980円】

お酢の効果で骨まで柔らかく調理したエスカベッシュ。酸味の効いたさっぱりした味わいで、すっきり系の白ワインとよく合う／ ワカサギ



「白ワインやスパマンテ※と  
洋風湖魚料理が好相性です！」  
※スパークリングワイン



マスター  
馬淵恵太さん

【イワナ(またはヤマメ)のコンフィ 3000円】

低温のオリーブオイルでじっくり煮ているため、頭からしっぽまで丸ごと味わえる。滋賀県産を中心にした野菜を添えて／ イワナ  
※1日5食限定

## BIWAKOGYO GOURMET 08

大津市

トラットリア ミラコロ  
Trattoria MIRACOLO

アットホームな雰囲気の小さなイタリアン店。洋風にアレンジしたびわ湖魚グルメは2品。ワカサギのエスカベッシュは洋風の南蛮漬けで伝統野菜・弥平とうがらしを使い、キリッとした辛みがアクセントに。ハーブ香るイワナのコンフィもおすすめ。

☎077-572-7969 所大津市瀬田3-24-5 画11時～LO14時、17時30分～LO21時 休月、日曜の夜、第3日曜 図JR石山駅よりタクシーで10分 画名神瀬田西ICより1分 画4台





「日本三大和牛・近江牛と  
湖魚の共演をお楽しみください」

BIWAKOGYO GOURMET 09

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新しいびわ湖魚グルメがお目見え。コイのミンチと近江牛を薄い生地で包んだクルスタッドは、2種のソースで。2025年11月から提供開始の「豊臣秀長戦国御膳」に入る、ビワマスと近江牛の天ぷらも美味。

☎077-534-2901 所大津市唐橋町14-17 図11時30分～15時(LO14時)※土日は11時～、17時～21時30時(LO20時) 図9/10、12/31・1/1 図JR石山駅より徒歩10分、または京阪唐橋前駅より徒歩すぐ 図名神瀬田西ICより5分、または瀬田東ICより9分 図計21台



コック  
米谷恭之介さん



※コースの一品として提供



滋賀県産の野菜を添えた一皿

【ビワマスの牛肉巻天麩羅（豊臣秀長戦国御膳5500円～）】

ビワマスと近江牛を使用した一品。「豊臣秀長戦国御膳」は、戦国武将の好物や由来をモチーフに構成。天ぷらは徳川家康の好物とされ、当時の唐揚げに近い調理法を再現／ 図 ビワマス



※御膳の一品として提供

【近江牛と鯉のクルスタッド（ステーキ割烹コース8030円～2万1300円）】  
コイをミンチ状にし、近江牛とともに生地に包み込んでオープンで焼き上げた一品。近江牛特有の旨みが口いっぱいに広がる。パジルと酢味噌を使った特製ソースを添えて／ 図 コイ

BIWAKOGYO GOURMET 10

大津市

鮮魚と炉端焼き 魚丸 石山店

産地直送の鮮魚と近江鶏の焼き鳥が人気の大衆居酒屋さん。店名物のカツオの薫焼きをヒントに生まれたビワマスの薫焼きに注目を。立ち上る炎で一気に炙られたビワマスは、薫のスモーキーな香りが際立ち、さっぱりした近江野菜の甘酢漬けと合う。

☎050-5448-3711 所大津市粟津町4-9 ステーションプラザ1階 図17時～0時(LO23時、ドリンクLO23時30分) 図なし 図JR石山駅、または京阪・京阪石山駅より各徒歩1分 図名神瀬田西ICより10分 図周辺に有料Pあり



「酒の肴にぴったりの一皿で  
スモーキーさがクセになります」



マネージャー  
吉村祐毅さん

※魚丸（南草津店、守山店、野洲店、彦根店、長浜店）でも提供



【琵琶マスのわら焼きと近江野菜の甘酢漬け 1639円】

脂のりがいいビワマスを豪快に薫で炙れば、適度に脂が落ち、ほどよいスモーク加減に。近江野菜の甘酢漬けが添えられる／ 図 ビワマス



※要予約（2日前迄）  
※「湖国懐石」の8寸として提供 1万2650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



【えびと豆の佃煮 150g800円、200g1000円、300g1500円】  
滋賀県の実家庭ごとに味が異なるという佃煮。こちらでは先代からの製法を守り、守山市・遠藤醤油を使って少し濃いめの味付けに。白ご飯のお供に最適／ 図 スズエビ



【いさざのかりかり揚げ】

滋賀県産の稲穂や野洲産の木の芽などが飾られ、お酒の肴やお茶漬にもぴったり。季節で盛り付けが変わる。上の写真は秋バージョン／ 図 イサザ



【いさざのかりかり揚げ 40g800円、80g1600円】

カリッ、ポリッ、音が立つ甘辛い「湖国スナック」。噛むほどに旨みがにじみ出る美味しさ／ 図 イサザ  
※要予約（前日迄）  
※数量限定  
なくなり次第終了

「イサザを揚げ焼きにして  
カリッと食感に仕上げました」

BIWAKOGYO GOURMET 11

大津市

新近江別館

瀬田川沿いに建つ日帰り食事の利用が可能な料理旅館。懐石の8寸に登場するイサザのかりかり揚げが名物。イサザを丸ごと揚げた後、さらに焼いて醤油や水飴などで煮詰めたもので、かりかりとした歯応えが魅力。ゲストの要望からお土産としても販売中。

☎077-537-1980 所大津市松原町18-10 図11時30分～15時(LO14時)、17時～21時30分(LO20時)※完全予約制 図不定休 図JR石山駅、または京阪石山駅より徒歩10分 図名神瀬田西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 図10台



代表取締役  
清水康宏さん





# BIWAKOGYO GOURMET 12

草津市

## 近江バルnadeshico

滋賀県産の野菜や近江牛をカジュアルなバルスタイルで堪能できる。いちおしのマトロートは、コイを丸ごと骨まで食べられるオシャレなフレンチ風の煮込み料理。鮒ずしの飯(いい)と味噌を使った発酵チーズケーキも、酒のアテにぴったり。

☎077-565-7773 所草津市大路1-13-1 1階 営17時～0時(LO23時、ドリンクLO23時30分)、金・土17時～翌3時(LO翌2時、ドリンクLO翌2時30分) 休不定休 図JR草津駅より徒歩3分 国名神栗東ICより15分 周辺に有料Pあり



「洋食に湖魚をかけあわせたアイデア満載の料理です」



料理長 藤村哲也さん



【鯉のマトロート 1848円】

マトロートとは、魚を赤ワインで煮込む料理。コクを出すため、コイと一緒に近江牛のスジ肉を3～4時間煮込み、滋賀県産味噌で調える／ 魚 コイ

※nadeshico南草津店、nadeshico彦根店でも提供

【発酵を煮にするバスクチーズケーキ 759円】

鮒ずしの飯(いい)に、滋賀県産白味噌とチーズを合わせたケーキ。鮒ずし入りクッキーとともに／ 魚 ニゴロブナ 魚丸(石山店・南草津店・守山店・野洲店・彦根店・長浜店)、酒場スタンド ウオマル 草津店、nadeshico南草津店、nadeshico彦根店でも提供



飲食 Eat in



アユ本来の味わいを引き出したアクアパッツァ。セタシジミも入る



昆布締めにしたコイは旨みと風味が倍增。白味噌ソースがかかる



酸味と風味が独特な鮒ずしの飯(いい)が入って大人の味わい



※要予約(2日前迄) ※1日60食限定

【BIWAKOコース 1万7600円】

クリームチーズのカプレーゼ、滋賀県産野菜のバーニャカウダ、コイのカルパッチョ、近江牛の石焼きステーキ、赤こんにゃくのタリアテッレ(イカスミバスタ)、自家製グリッシーニ、アユのアクアパッツァ(魚は季節により変わる)、近江地鶏のグリル、ドルチェ、ドリンク／ 魚 アユ、セタシジミ、コイ

「滋賀を丸ごと味わえる 珠玉のご当地コースをぜひ」



オーナー 浅野昌弘さん

# BIWAKOGYO GOURMET 13

草津市

## Trattoria DELLA MELA

地元の契約農家から仕入れる野菜をふんだんに使ったイタリアン店。滋賀県産食材にこだわるBIWAKOコースでは、鮒ずしの飯(いい)入りのクリームチーズから始まり、コイのカルパッチョ、アユとセタシジミのアクアパッツァまで琵琶湖の恵みを盛り込む。

☎077-563-7901 所草津市西大路町9-18 営11時～16時(LO15時)、17時30分～22時(LO21時) 休月 図JR草津駅より徒歩5分 国名神瀬田東ICより20分 周辺に60台



# BIWAKOGYO GOURMET 14

湖南市

## 日本料理 こまや

長浜バイオ大学と(株)びわ湖センターが共同開発した養殖「ビトロマス」の会席がおすすめ。脂ののり具合が絶妙で、名前通りのとろける食感が堪らない。新作メニューとして、鯖の上に香ばしく炙った刻み鮒ずしをのせた鯖寿司も登場。

☎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 図JR石部駅より徒歩10分 国名神栗東湖南ICより10分 5台



「ビトロロマスの会席に 鯖寿司の新料理も自信作！」



店主 小西弘記さん

【BIWAKOの宝石箱 1万8000円】

イタリア産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／ 魚 コアユ、スジエビなど



※要予約(1週間前迄) ※琵琶湖の宝石「煌めき御膳」会席の一品としても提供

【石部金吉すし〜炙りふなずし〜 1本3000円】

鯖寿司のシャリには、伝統野菜・下田なすの柴漬けが混ぜ込まれている／ 魚 ニゴロブナ

【琵琶湖の宝石「煌めき御膳」会席 8800円】

ビトロマスの造り、南蛮漬け、握り、幽庵焼、生モーク、しんじょうなど、まさにビトロマス尽くし。ゴリの佃煮やえび豆も並ぶ／ 魚 ビワマス(ビトロマス)、スジエビ、ゴリ



※要予約(1週間前迄) ※1日10本限定



【琵琶湖の宝石 煌めき御膳 生モーク 2800円】 スモーキーな香りをまとった生モークは、ワインのつまみにも／ 魚 ビワマス(ビトロマス)

※要予約(1週間前迄)





## 錦茶屋

長寿を願い、甲賀の山々で摘んだ香味草を膳に盛り込む日本料理店。名物「甲賀流葉草御膳」の八寸には、季節によってピワマスの幽庵焼やアユの塩焼きが添えられる。さらに刺身、香味草たっぷりの天ぷらにも季節ごとに旬の湖魚が登場するので、期待しよう。

☎0748-88-3168 所 甲賀市甲賀町大原中1034 画 11時30分～LO14時、17時～21時(LO20時30分) 団月 団JR甲賀駅より徒歩10分、または油日駅より徒歩15分 画 新名神甲南ICより10分 画 20台



「地産地消を大切にしたい旬を感じる御膳です」



店主 田中武志さん

【甲賀流葉草御膳 2750円】  
八寸、刺身、天ぷら(自家製土山茶の抹茶塩付き)、小鉢、吸い物、ご飯がセット。ご飯は甲南産の黒影米入り。小鉢は滋賀県産の野菜や香味草を使用する  
／ 画 ホンモロコ  
※1日50食限定  
※予約を推奨

八寸には、ホンモロコの甘露煮、季節によってはコイの南蛮漬け、滋賀県産野菜の炊き合わせなどが



ツルムラサキやヨモギ、オオバコ、ドクダミなどのほか、春～夏は椎アユ、冬はワカサギが入ることも



【近江牛飯漬け熟成肉ローストビーフ重 2600円】  
ご飯は近江米、季節の小鉢と味噌汁付き。さらに鮒ずしを刻んだなめろうが付くので、途中の「味変」に／ 画 ニゴロブナ

近江牛の部位はソトヒラを約100g～120g使用

「鮒ずしと、飯を美味しくして近江牛をさらに美味しく！」



スタッフ 彩乃さん

## 八幡堀テラス ほりかふえ

近江牛や湖魚料理がメニューに並ぶ食事処では、近江牛と鮒ずしを上手に組み合わせたランチが押し。近江牛の赤身を鮒ずしの飯(いい)に漬け込みじっくり熟成させてからローストビーフにすることで、肉質が柔らかくなり、さらに香りも芳醇に。

【移転オープン(2026年春～夏予定)】  
☎0748-26-3375 所 近江八幡市宮内町248 画 11時～15時(LO14時30分)、土日祝11時～16時(LO15時30分) 団12/26～31 画 JR近江八幡駅よりバスで10分 画 名神竜王ICより25分 画 周辺に有料・無料Pあり



※旧店舗外観

## 料理 魚石 RYORI UOISHI

近江・安土、織田信長が好んだと伝わる湧き水とともにひっそりと佇む料理店。その時一番の旬の地元食材を感性と技を活かした懐石仕立ての料理でもてなしてくれる。例えば、秋なら子持ちアユと安土産の米を用いた土鍋ご飯などが出ることも。

☎0748-46-2030 所 近江八幡市安土町常楽寺994 画 12時～、18時～(LO20時30分) 団不定休 画 JR安土駅より徒歩7分 画 名神蒲生スマートICより20分、または竜王ICより27分 画 5台



店主 瀬海悠一朗さん



「湖魚をはじめ、滋賀の素材をシンプルに丁寧にお届けします」



【子持ち鮎の信楽焼土鍋ご飯】  
秋料理一例。風干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)が加わり、アクセントに／ 画 アユ

※要予約 ※コース料理の一品として提供  
※コース1万4520円～(予約時に「びわ湖魚グルメパンフレットを見た」とお伝えください)



【近江八幡 秋の吹寄】

秋料理一例。子持ちアユの焼き物、炙り鮒ずし、ウロリ(ゴリ)の佃煮など。ほか冬なら安土信長葱と近江鴨の鍋が人気メニュー。店は創業114年、現在4代目が完全予約制で営む／ 画 アユ、ニゴロブナ、ウロリ(ゴリ)

※要予約 ※コース料理の一品として提供  
※コース1万4520円～(予約時に「びわ湖魚グルメパンフレットを見た」とお伝えください)



## ひさご寿し

湖魚料理の伝道師でもある川西料理長が、多彩なびわ湖魚グルメを提案！10以上もの湖魚が入った割烹コースをはじめ、松花堂、マジカ（ニゴイ）の押し寿司などバリエーションが豊か。さらに天然ビワマスが獲れる時期のみの限定料理も見逃せない。

☎0748-33-1234 近江八幡市桜宮町213-3 11時～21時（LO20時45分） 火、水 JR近江八幡駅より徒歩10分 名神竜王IC、または蒲生スマートICより各20分 25台 ※カウンター、個室利用の場合は別途サービス料10%



「湖魚の美味しさは無限大  
個性溢れる料理をどうぞ」



料理長  
川西豪志さん

## 【真近源平寿司 1210円】

ハモよりも上品といわれる淡泊なニゴイの身をはぐし、塩味とタレ味で市松模様に。寿司飯はもちろん近江米／ニゴイ

※テイクアウト1188円 ※1日10食限定



## 【びわますツケ重 2750円】

旬のビワマスを特製ツケ出汁で下味をつけて、近江米のシャリの上に敷き詰めたちらし寿し。約2カ月半だけの限定品なのでお忘れなく／



※テイクアウト2700円  
※6月中旬～9月限定



【近江寿し割烹 1万3200円】湖魚が中心のにぎり12種と10種の料理を組み合わせたおまかせコース。天然スポンの太津九重2年熟成味噌仕立てや、カマツカの炙り、ビワマスの卵黄醤油がけなど／イワトコナマス、カマツカ、タテボシ貝など ※要予約（2日前迄） ※1日10食限定



## 【一汁六菜琵琶湖の松花堂 5500円】

松花堂にはビワマスの造りやウグイの馴れ寿しなど約4種の料理が入る。さらに湖魚の天ぷら、生湯葉とえび豆の葛餅かけ、炊きたての近江米（セタジミの土瓶蒸し付き）がセット／

※要予約を推奨 ※1日20食限定



**A 【ゴリのおにぎりと季節の地野菜 沖弁 1000円】**  
近江米のご飯に、ゴリの佃煮と大葉、白ゴマを混ぜ込んだ爽やかなおにぎり。スジエビと沖島産野菜のかき揚げなど（内容は季節により変更あり）／

※要予約（当日迄）※販売は土日祝限定、要予約（4日前迄）で平日も可

**B 【よそのえびナゲット（タルタルソース付）6個入り500円】**  
「よその」とは外来種のブラックバスのこと。ブラックバスをすり身にスジエビの粉、沖島産のタマネギ、ニンニク、長芽を入れる／

**C 【えび豆コロッケサンド 500円】**  
惜しげもなく沖島産のスジエビを使った佃煮・えび豆をポテトコロッケに混ぜ込んだコロッケサンド。自家栽培の野菜がふんだんに／

「沖島の漁協女性部が作る  
新しいお弁当がデビュー！」



料理担当  
小川幸子さん(右)  
宮本智代美さん(左)

## 湖島婦貴の会

琵琶湖最大の離島・沖島の漁協女性部が手作りするびわ湖魚グルメが好評！自家製えび豆を入れたコロッケサンドに、ブラックバスのナゲットと、ランチにもおやつにもぴったり。今シーズンはゴリの佃煮を混ぜ込んだおにぎりがメインのお弁当が登場。

☎0748-47-8787 近江八幡市沖島町43 9時30分～16時 12月下旬～1月末、不定休あり JR近江八幡駅より堀切港までバスで20分、そこから渡船で沖島港まで約10分 名神竜王ICより堀切港まで40分 堀切港周辺に有料Pあり



## 【家庭的な湖魚さんまランチ 3850円】

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。湖魚は沖島や近江八幡の漁師さんから直接仕入れ、野菜は滋賀県産が中心／

たみこさんの  
発酵キッチン

発酵食品と地元産の野菜を中心にしたたみ子さん手作りの家庭料理が名物。湖魚さんまランチには、鮎ずしからはじまり、ハスの馴れずし、イサザと野菜のかき揚げなど、まさしく名前通り！手軽に味わうなら、発酵玄米で作った湖魚おにぎりを。

☎090-1891-5446 近江八幡市金剛寺町91-3 11時～18時（LO17時） 木・日、ほか不定休あり JR近江八幡駅よりタクシーで10分 名神竜王ICより15分 P7台



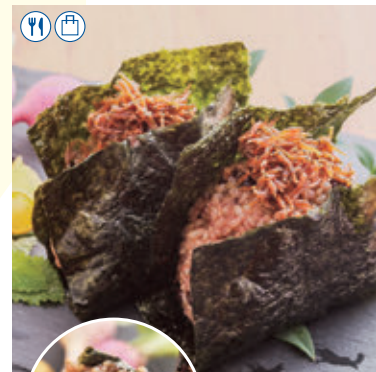
「健康な体づくりを意識した  
湖魚×発酵食の料理です」



店主  
細居たみ子さん

## 【発酵玄米と季節の湖魚おにぎり 1つ385円】

近江八幡産玄米を圧力鍋で約1時間かけて炊きあげた発酵玄米をおにぎりにして、具はゴリの佃煮をふんだんに。玄米の中には黒千石（黒大豆）も／



※要予約（前日迄）  
※1日20個限定

沖島産のゴリの佃煮は、ふんわりとした食感で旨みも十分



※要予約  
※ランチ限定「イワナ鮓膳」4400円、または「溪流魚  
おすすめコース」7700円の一品として提供  
※1日15食限定



【岩魚の昆布締め握りずし】

地元・永源寺で養殖されたイワナを仕入れる。シャリは滋賀県産のキヌヒカリ。雰囲気たっぷりの囲炉裏端で料理をいただけるのも嬉しい。「イワナ鮓膳」や「溪流魚おすすめコース」の詳細は要問い合わせ。ドリンクの持ち込み可／イワナ

「イワナと昆布のかけあわせで  
食感と風味を生み出しました」



女将  
尾仲直子さん

BIWAKOGYO GOURMET

21

東近江市

永源寺 お食事処 万葉香

永源寺の山あいにつむ、1日1組限定・完全予約制の料理店。囲炉裏端でもてなしてくれるイワナ料理は、イワナを昆布締めにすることで旨みをギュッと凝縮。なっとりとした食感が特徴で、女将特製の麴ダレをつけると、さらに深い味わいに。

☎0748-27-1167 西東近江市甲津畑町408 営業12時～22時(要予約) 閑なし 名神八日市ICより15分 約8台



BIWAKOGYO GOURMET

22

彦根市

鮮魚と炉端焼き 魚丸  
彦根店

漁港直送の鮮魚と地酒を提供する居酒屋さんで、お酒のあてにぴったりのコロッケがこちら！刻んだ鰯ずしを練り込んだポテトコロッケで、鰯ずしのチーズのような酸味とバターのコクが相性よし。隠し味に塩昆布を入れることで旨みをさらにアップ。

☎0749-21-2442 西彦根市旭町7-21 営業17時～0時(LO23時、ドリンクLO23時30分) 閑不定休 西JR彦根駅より徒歩5分 名神彦根ICより10分 周辺に有料Pあり



店長  
内藤 豪さん

「サクッホクッのコロッケは  
鰯ずしの酸味で酒が進みます！」



【鰯ずしコロッケ 1個275円】

鰯ずしと飯(いい)に塩昆布、大葉を加え、バターで炒めた具材を滋賀県産じゃがいもに混ぜ込んだメニュー／ニゴロブナ

※魚丸(石山店、南草津店、守山店、野洲店、長浜店)、酒場スタンド ウオマル 草津店でも提供

【ピワマスエメラルドドリンク 750円】

滋賀県産の小松菜を生地に練り込んだベーグルに、特製マリネ液に漬けたピワマスを挟む。さっぱりとしたドレッシングで／ピワマス ※1日5食限定



「湖魚たちが主役になった  
ベーグルサンドをいちおし♡」



マネージャー  
竹村由美さん

BIWAKOGYO GOURMET

23

彦根市

イチマルベーグル

2025年8月オープン of ベーグル屋さん、滋賀県産小麦で作るもちりしたベーグルが人気。湖魚サンドは、ピワマスのマリネと地元野菜が入ったヘルシーな一品と、揚げワカサギをスパイシーなタルタルソースで味わうガッツリ系の2種類。

☎0749-49-3522 西彦根市本町2-1-3 営業モーニング7時～9時、10時～18時(LO17時30分) 閑水 西JR彦根駅より徒歩20分 名神彦根ICより8分 周辺に有料Pあり



【近江スパイシーリング 750円】

赤こんにゃくピューレを練り込んだベーグルに、カラッと揚げたワカサギをサンド。滋賀県産野菜とハラペーニョ入りのタルタルを添えて／ワカサギ ※1日5食限定



## BIWAKOGYO GOURMET 24

彦根市

てらいてい  
teraitei

元フレンチシェフ・寺居さんが腕を振るう、子連れ歓迎のレストラン。琵琶湖の白身魚をおぼろにした飾り巻き寿司は、子どもたちにも好評。さらに、ニゴイのすり身に滋賀県産野菜を合わせた新作ソーセージも登場！こちらはお土産にもぴったり。

☎0749-47-6088 彦根市本町1-11-7 ①11時30分～16時(LO15時)、17時30分～21時(LO20時)※ディナーは要予約、テイクアウトの場合は時間変更可 ②月、ほか不定休あり ③JR彦根駅より徒歩10分 ④名神彦根ICより7分 ⑤共同50台以上(食事利用で3時間無料)



「親子で楽しめるような遊び心ある料理にしました」



オーナーシェフ  
寺居裕香さん



【かわいい巻き寿司 1個323円～(絵柄により異なる)】  
左上から時計回りで、ご当地キャラクター「いしだみつにゃん」、彦根城、ピワコオオナマズをモチーフにした「キャッフィー」、「ひこにゃん」／ニゴイ

※絵柄のリクエストがある場合は要予約(前日迄)※1日300個限定(300個以上は要相談)

【湖魚肉ソーセージのソテ、シュークルトと共に 1320円】  
シュークルトとは、フランスアルザス地方の郷土料理で、塩漬けキャベツを蒸し煮にしたもの。ソーセージとよく合う／ニゴイ

※1日50食限定(50食以上は要相談)



※1日50食限定(50食以上は要相談)

【湖魚肉ソーセージ5本入り 1188円】  
ニゴイをすり身にしてから裏ごしし、約10種のオリジナルの香辛料をブレンド。臭みがなく、ヘルシーな味わいに仕上げた／ニゴイ

※要予約(2日前迄)※1日50食限定(50食以上は要相談)



## BIWAKOGYO GOURMET 25

彦根市

nadeshico彦根店

贅沢にも一頭買いた近江牛をリーズナブルに味わえるほか、自家製生パスタ、本格ピッツァなどのメニューも充実。長浜産の金太郎しいたけを使ったニゴロブナのリゾットは、しいたけの濃厚な旨みに、鮎味噌を加えることで奥深いコクが生まれる。

☎0749-27-3377 彦根市旭町7-23 ①17時～0時、土日祝14時～(各LO23時、ドリンクLO23時30分) ②不定休 ③JR彦根駅より徒歩3分 ④名神彦根ICより10分 ⑤周辺に有料Pあり



店長  
門脇夢葉さん



「金太郎しいたけのリゾット  
隠し味の鮎味噌が相性抜群！」



【鮎と金太郎しいたけのリゾット 1518円】  
肉厚な長浜産の金太郎しいたけを使ったリゾットに、湖北の郷土調味料・鮎味噌を混ぜ込む。さらに香ばしく揚げたニゴロブナをトッピングし、アクセントに／ニゴロブナ

## BIWAKOGYO GOURMET 26

豊郷町

海鮮天ぶら屋

海鮮丼と天ぶらがメインの和食店で注目したいのが、北琵琶湖産の一本釣りにこだわった天然ピワマス！船上で血抜き後、氷締めをしているため鮮度は良好。大判の切り身を井から溢れるくらい盛り付けられた大名盛りのほか、天井付きのミニ丼も。

☎0749-47-3333 彦根市上郡豊郷町大字安食西838-1 ①11時～14時(LO13時50分)、16時30分～20時(LO19時50分) ②なし(水木はランチ営業のみ) ③JR河瀬駅よりタクシーで3分 ④名神湖東三山スマートICより15分 ⑤30台



【鮎ミニピワマス御膳 1980円】  
ミニピワマス丼と天井、滋賀県産味噌を使った味噌汁、薬味などがセットになったよくばり御膳。こちらも“味変”用に汁が付く／ニゴイ

【ピワマス大名盛り 2800円】  
ご飯は近江米。ワサビやネギなどの薬味と出汁が付くので、最後はピワマス出汁茶漬けとしても◎／ニゴイ



店長  
清水さん

「ピワマスは漁師から直買い！  
格別の旨みが味わえます」



「湖魚はもちろん野菜も米もほとんどが滋賀県産食材！」



店主  
番野茂幸さん

## BIWAKOGYO GOURMET 27

米原市

### 和食・すし処 番野

滋賀県の郷土料理や湖魚料理を振る舞う和食店。おすすめは湖魚料理、近江牛、自家栽培の野菜と米と、まさに滋賀の恵みが詰まった近江膳。約30cmのビワマスの塩焼きは、ふんわりした身から旨みが広がる。もちろん郷土料理のえび豆や鮒ずしも。

☎0749-52-3713 米原市下多良1-57  
 11時30分～13時30分(LO13時)、17時～21時30分(LO21時) 囲火、ほか不定休あり 図JR米原駅より徒歩5分 国北陸道米原ICより10分 10台



【近江膳 5500円】

ビワマスの刺身・塩焼き・しゃぶしゃぶ・天ぷら、コアユの鮎煮・天ぷら、セタシジミの味噌汁、近江牛ローストビーフ、茶碗蒸し、ご飯などがセット／ 魚ビワマス、コアユ、ホンモロコなど全7種



えび豆、鮒ずし、コアユの鮎煮、ビワマスの刺身、ホンモロコの酢漬けが並ぶ



天ぷらはビワマスの梅シソ、かぼちゃ、コアユ。ご飯の上にはゴリの佃煮を添える



ビワマスの塩焼きは、旨みが濃く塩だけで十分。パリパリの皮も香ばしい



【びわこ盛 2500円】

鮒ずし、ゴリの佃煮、えび豆、ホンモロコの酢漬け、ワカサギの鮎煮、コアユの鮎煮、近江牛ローストビーフの7点盛／ 魚ゴリ、ホンモロコ、ニゴロブナなど全6種



【コイゴイ酢一鯉 (ごいごいすーごい) 1500円】  
 「酢一鯉」には、コイのほか滋賀県産の玉ねぎやピーマン、人参、大豆などが入る。ご飯は近江米、琵琶湖のシジミ汁、滋賀県産野菜を使った小鉢が付き、ボリューム満点の定食スタイルに／ 魚コイ、シジミ ※1日10食限定

「コイを中華風にアレンジし  
 気軽な定食でお出しします」

## BIWAKOGYO GOURMET 28

長浜市

### 道の駅 湖北みずどりステーション レストラン

道の駅内のレストランでは、滋賀県の姉妹県である湖南省の中華料理からヒントを得たびわ湖魚グルメが誕生。酢豚ならぬ「酢一鯉」と名付けられた創作料理で、主役はコイ。骨切りをした後に揚げることで、ふわとした食感に。甘酢あんともベストマッチ。

☎0749-79-8060 国長浜市湖北町今西1731-1 11時～LO15時、土日祝10時30分～LO15時30分 囲第3火、年末年始 国北陸道小谷城スマートICより10分 103台



調理担当  
高江洲秀晟さん



## BIWAKOGYO GOURMET 29

長浜市

### 山本屋魚漬

ビワマス料理と地酒を揃える稀少な専門店。オーナーをはじめ、店長や仲間の漁師さんが一本釣りする天然ビワマスは、船上で活き締めにした鮮度抜群の逸品。看板の極コースでは、刺身やしゃぶしゃぶなど、10種以上もの料理で堪能できる。

☎0749-59-3407 国長浜市元浜町7-2 11時～15時(LO14時30分)、18時～21時(LO20時) 囲火、第2・4水、ほか不定休あり 図JR長浜駅より徒歩4分 国北陸道長浜ICより15分 10台 周辺に有料Pあり



店長  
木田源氏さん

### 「一本ずつ丁寧に釣り上げた天然ビワマスの専門店です」

【ビワマスと近江野菜のしゃぶしゃぶコース 極8000円(写真)、竹生 6200円、伊吹 4500円】  
 造り、炙り、しゃぶしゃぶ、フライ、バター醤油ソテー、味噌漬け焼き、生ハム、燻製、燻製と玉ねぎのマヨネーズ和え、押し寿司と、すべてにビワマスが使われている。滋賀県産の野菜は季節により変更あり／ 魚ビワマス、コアユ ※要予約(3日前迄) ※夜の部限定



造りでも味わえるビワマスをしゃぶしゃぶに。出汁に一瞬ぐららせて、自家製のボン酢で



造りはハラミと背中部分など、部位ごとの味わいが満喫できる。旨みが凝縮した炙りも絶品



ビワマスのフライは、柴漬けタルタルソースで。バター醤油風味のビワマスソテーも



## 宝船温泉 湯元ことぶき

レストランと温泉が日帰りでも利用できる一軒宿。なんといっても、一本釣りの天然ビワマス、ひつまぶしで食べられるのが魅力。ビワマスは、刺身、旨みを閉じこめた漬け、香ばしい炙り、生姜を効かせた煮付けと、4種を盛り合わせてご飯の上へ。

☎0740-32-1293 高島市安曇川町下小川2248-2 営業11時～20時(LO19時) 休月(祝日の場合は営業、翌火休み) 図JR近江高島駅よりタクシーで5分 名神京都東ICより50分 10台



若女将  
大久保琴江さん

最後の出汁茶漬け用にビワマスは残しておこう。  
特に甘辛味のビワマスの煮付けがマッチする



「ビワマスは4種の調理法で  
思う存分にご堪能あれ」



【びわますひつまぶし 2500円】

ご飯は滋賀県産。最初はそのまま、次に薬味(海苔、ごま、ワサビ、三つ葉)、最後は昆布出汁をかけて出汁茶漬け風に。テイクアウトにも出汁が付く／ 魚ビワマス

「湖魚好きな人が喜ぶような  
様々な料理をご用意しています！」



【ニゴイの巴井 1300円】

ご飯は高島産のコシヒカリ。ニゴイは、マキノ町の海津で活けのまま水揚げされたものを神経締めにして、高クオリティを保っている。小骨が気にならないように、丁寧に骨切りされていることがポイント／ 魚ニゴイ



【琵琶湖の笹寿司 950円】

酢締めめのビワマス、ビワマスのすじ、ワカサギの有馬煮、フナのおぼろ、高島産さくらげの佃煮、錦糸卵などを盛り込み、見た目も華やか／ 魚ビワマス、ワカサギ、フナ



※要予約(2日前迄)  
※1日5食限定



店長  
山本陽一郎さん

## お魚とお酒 うはる

オーナーが海津地域の漁師のため、マニャクな湖魚も登場する居酒屋さん。巴井を彩るのは、繊細な旨みを持つニゴイの天ぷら。甘辛ダレ、梅ソース、海苔塩の3種類の味付けで提供してくれる。笹寿司にはビワマスやワカサギの有馬煮をトッピング。

☎070-1800-5005 高島市今津町名小路2-7-1 営業11時30分～14時30分(LO14時)、17時30分～22時30分(LO22時) 休月、ほか月2回不定休あり 図JR近江今津駅より徒歩3分 図湖北バイパス近江今津駅方面出口より3分 10台



## 里湯昔話 雄山荘

約320坪の自家菜園を社長と総料理長が二人三脚で管理する料理宿。観智プランの夕食では、季節によって旬の湖魚を使った釜飯を提供。夏はアユと山椒。秋～春はビワマスを主役に、栗や日野菜など滋賀県産食材との組み合わせの妙が楽しめる。

☎077-578-1144 大津市雄琴1-9-28 図JRおごと温泉駅より送迎バスで5分(要連絡) 図湖西道路仰木雄琴ICより3分 100台



「季節ごとに変わる釜飯で  
旬を舌で楽しんでください」



総料理長  
森 順一さん



夕食一例。季節ごとに様々な湖魚をはじめ、伝統野菜、自家菜園野菜、近江牛を使用。内容は時期により異なるためプランを要確認

## 宿泊プラン

里山スイートプラン「観智」

3万9600円～5万8300円

※里山スイート(露天風呂付客室)利用時

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

(夏の釜飯)



【アユの釜飯】

夏の釜飯一例。ご飯はもちろん近江米を使い、軽く炙ったアユの一夜干しがのの。さらに自家菜園の山椒を加え、一層香りが豊かに／ 魚アユ(内容が変更する可能性あり)

(春秋冬の釜飯)



【ビワマスの釜飯】

春秋冬の釜飯一例。秋ならビワマスと自家菜園の栗、冬は伝統野菜・日野菜、春はスズエビなどと合わせる／ 魚ビワマス(内容が変更する可能性あり)





【前菜（えび豆、子持ちアユの甘露煮）ピワマスの天ぷら】  
夕食一例。前菜にえび豆、子持ちアユの甘露煮。天ぷらにはピワマスが入る。ほか、近江牛のじゅんじゅん（すき焼き）も名物／ ピワマス、スジエビ、アユ（変更の場合あり）

#### 宿泊プラン

##### 【和食 清水(36階)】

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～4万8730円

※レイクフロアツインの利用時

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  
※夕食のみの場合は1万円

「旬の湖魚を揚げたての  
天ぷらでお出します」



「和食 清水」  
アシスタント  
マネジャー  
中井昭宏さん

## BIWAKOGYO GOURMET 02

大津市

### びわ湖大津 プリンスホテル

琵琶湖に面した38階建ての高層ホテル。「和食 清水」と「中国料理 李芳」でびわ湖魚グルメを加えた会席やコースを用意している。清水は前菜の郷土料理と天ぷらに。李芳では、コアユの発酵唐辛子煮込みを提供。コアユの旨みと辛み、酸味が味覚を刺激する。

☎077-521-1111 国大津市におの浜  
4-7-7 国JR大津駅より無料シャトルバスで10分(時刻表あり) 国名神大津ICより10分 国約500台



「湖魚を活かした中国料理を  
ぜひお試しください」



「中国料理 李芳」  
アシスタント  
マネジャー  
南 裕貴さん



A 【コアユの発酵唐辛子煮込み】  
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コアユの魅力である苦みをしっかりと残す／ コアユ（変更の場合あり）

B 【前菜（ゴリの湯葉巻き揚げ）】  
ゴリ煮を湯葉で巻いて揚げたもの。五香粉の香りも◎／ ゴリ（変更の場合あり）



#### 宿泊プラン

##### 【中国料理 李芳(1階)】

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

1万9070円～4万7280円

※レイクフロアツイン利用時

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  
※夕食のみの場合は8000円

## BIWAKOGYO GOURMET 03

大津市

### びわ湖花街道

おごと温泉にある湯宿では、京会席をベースにした会席料理がいただける。近江漬け焼きは、ピワマスを飯（いい）と西京味噌、みりん粕に漬けてから焼いたもの。飯（いい）や味噌の旨み成分がピワマスに移り、素材の美味しさを引き立てる。

☎077-578-1075 国大津市雄琴1-1-3  
国JRおごと温泉駅より送迎バスで5分(要予約) 国名神京都東ICより25分 国約46台



### 「飯と西京味噌の発酵力で ピワマスの旨みが膨らみます」



営業部  
企画課次長  
吉川信彦さん

夕食一例。滋賀県産の野菜を使用し、季節によっては稀少な伝統野菜が出ることもある。内容は時期により異なるためプランを要確認



#### 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～4万8400円

※和室10畳タイプの利用時

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

【ピワマスの近江漬け焼き】  
ピワマスは約3日かけて漬け込む。近江漬け焼きのほか、時期により造りや南蛮漬けなどに調理される／ ピワマス

調理長  
川崎紘平さん



### 「朝夕両方で湖魚を味わえる メニューを考案しました」

【近江野菜のバーニャカウダと  
琵琶マスの昆布ダマ】  
ピワマスは昆布締めにして一晩寝かせることで身が締まり、ほどよい弾力に。滋賀県産野菜は季節により異なる／ ピワマス



【びわ湖の特産お楽しみ朝食】  
滋賀県産の食材を基本にした和朝食（一例）。9種類の小皿には、近江牛の時雨煮、こだわりの温泉卵、地元豆腐屋さんの豆乳で作る豆腐なども／ シジミ、スジエビ

#### 宿泊プラン

料理長特選  
近江牛づくしプラン

2万4990円～5万6595円

※和モダン客室の利用時

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



## BIWAKOGYO GOURMET 04

大津市

たんとうかん

### 暖灯館きくのや

看板犬の柴犬・まめ太郎があり、愛犬と一緒に宿泊できる温泉旅館。夕食では昆布の風味が美味しいピワマスの昆布締めが登場。さらに朝食でも琵琶湖産シジミの佃煮、えび豆などが小皿盛りで並ぶ。炊きたての高島産コシヒカリご飯と相性抜群！

☎077-578-1281 国大津市雄琴6-1-29 国火または水 国JRおごと温泉駅より送迎バスで5分(要予約) 国名神京都東ICより20分 国約23台





## 【滋賀の特産品盛合わせ】

前菜は鮎ずし、ホンモロコの甘露煮、オオマスの南蛮漬けなど／ニゴロブナ、スジエビ、ホンモロコなど



## 【海老と公魚の天麩羅】

ワカサギは季節により、コアユやスジエビのかき揚げになることも／ワカサギ



## 【宿泊者限定ディナー 近江国】

夕食一例。前菜の盛合わせや天ぷらで湖魚を提供。牛肉すき焼き小鍋は1500円追加で近江牛に変更可。ご飯は高鳥産の棚田米。内容は時期により異なるためプランを要確認

## 宿泊プラン

## 宿泊者限定ディナー 「近江国」夕朝食付プラン

2万1150円～上限金額は要問合せ

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

※一部休前日・休日除外日あり

「季節により多様な湖魚が登場  
旬の味をお楽しみください」



料理長  
片山 潔さん

## BIWAKOGYO GOURMET

05

大津市

## 琵琶湖ホテル

全室レイクビューのリゾートホテルでは、「日本料理 おおみ」でびわ湖魚グルメが入ったディナーを味わえる。前菜の鮎ずしはなんとホテルで手作りしている自家製のもの。漬けている時間を短くしているため、あっさり食べやすいと評判。

☎077-524-7111 所在地大津市浜町2-40

JR大津駅より無料シャトルバスで5分(時刻表あり)、または京阪びわ湖浜大津駅より徒歩5分

名神大津ICより5分 155台



## BIWAKOGYO GOURMET 06

草津市

## スーパーホテル滋賀・草津国道1号沿

温泉大浴場を備えたビジネスホテルの朝食ビュッフェに注目。地元食材にこだわり、ご飯は近江米の「魚のゆりかご水田米」と「みずかがみ」の2種を食べ比べできるのが特徴。ご飯に3種の湖魚の佃煮をのせ、滋賀県産・朝宮茶をかけてお茶漬けに。

☎077-507-9000 所在地草津市草津1-20-19 JR草津駅よりバスで5分 名神瀬田東ICより5分 59台



## 宿泊プラン

## 【宿泊者限定朝食ビュッフェ】 湖魚の冷やし茶漬け

6000円～1万8000円

※シングル利用時

1泊1食付き1名1室の場合 おひとり料金

※要予約(前日迄)

※朝食の一品として提供

## 「健康的なご当地お茶漬けで 1日のパワーチャージを♪」



副支配人  
新庄千加代さん



朝食ビュッフェ一例。この日は郷土料理のえび豆、ホンモロコの佃煮、ゴリの佃煮が並ぶ。ほか、近江牛入りカレーなども



## 【養生スープ(白)】

琵琶湖の天然スッポンを使った鶏ベースのスープ。体を温める食材が30種類以上入っている



## 【琵琶湖天然ウナギのしゃぶしゃぶ】

近江八幡の丁字麩と、滋賀県産きのこがセット。鍋出汁にさっとぐらせた天然ウナギは、脂のりがよく驚くほど柔らかい／ウナギ



## 【ビワマスの燻製と鮎ずしの飯(いい)のサラダ】

生きた天然ビワマスを仕入れて、桜チップで燻製に。一緒に盛る季節の果実を飯(いい)の調味料に一晚漬けて風味を加える。レモンや自家製魚醤で作ったオリジナルのソースで／ビワマス

※下記の宿泊プランのほか、ランチコースでも提供



## 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

※夕食の一品として提供

「医食同源を大切にしたい  
滋味溢れる料理を心がけています」



オーナーシェフ  
杉本宏樹さん

## BIWAKOGYO GOURMET

07

東近江市

## 湖香 六根／壽星丸

築150年を超えた近江商人ゆかりの古民家をリノベーションした一棟貸切の宿。琵琶湖の天然ウナギが主役のコースは、珍しいしゃぶしゃぶで。新作として天然ビワマスの燻製と鮎ずしの飯(いい)のサラダがお目見え、こちらは日帰りランチコースにも入る。

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





## BIWAKOGYO GOURMET 08

### 近江八幡市

#### 休暇村近江八幡

琵琶湖国定公園内に位置し、宮ヶ浜水泳場が目の前。敷地内に東館と西館が建ち、各館の朝食ビュッフェでびわ湖魚グルメが並ぶ。東館では、サイコロサイズのピワマスに味噌などを混ぜたなめろうで。西館なら、ウロリ（ゴリ）の佃煮入りのちらし寿司を。

☎0748-32-3138 近江八幡市沖島町宮ヶ浜 JR近江八幡駅より送迎バスで30分（時刻表あり・要予約） 名神竜王ICより40分 東館70台、西館80台



【琵琶湖のなめろう茶漬け（東館利用の場合）】味噌と滋賀県産野菜の薬味をピワマスに混ぜ合わせたもの。沖島周辺を回遊する天然ピワマスにこだわる。まずはそのまま、次に特製土山茶をかけ茶漬け風に／ピワマス



「天然ピワマスは味が濃厚！琵琶湖八珍の王様です」



総料理長 幸田朝彦さん

#### 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利用時

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

※仕入れ状況により提供できない場合があります

【ウロリのちらし寿司（西館利用の場合）】甘辛く絶妙に味付けされたウロリ（ゴリ）の佃煮が、ちらし寿司のほどよいアクセントに。ほか、伝統野菜の日野菜や、壬生菜などが入る／ゴリ



※要予約（当日14時迄）  
※アラカルトとして単品注文

【ピワマスの塩麹漬け 近江野菜を添えて 2404円】滋賀県産の麹を発酵させてピワマスに約3時間漬け込むことで、ピワマスの甘みが引き出される。飾られる野菜は滋賀県産。季節により変更あり／ピワマス



※朝食バイキングの一品として提供

【ライブキッチン ホンモロコ焼き】朝食バイキングのライブキッチンで、焼きたてのホンモロコを提供。ほんのり心地よい苦みが美味



#### 宿泊プラン

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

2万4200円～3万6300円

※モデレートツインの利用時

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

【琵琶湖魚の豆乳鍋】東近江産のあわび茸、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滋賀県産食材がふんだんに／ピワマス

「ピワマスを様々な調理法で奥深い味わいが魅力」



料理長 前田善宏さん

## BIWAKOGYO GOURMET 09

### 彦根市

#### 蒼の湖邸 BIWAFRONT HIKONE

湖畔にあるウェルネスリゾートホテルでは、夕食や別注単品、朝食と色々なところでびわ湖魚グルメに出合える。ピワマスの豆乳鍋は、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。芳醇な風味と濃いピワマスの旨みが引き立て合う。

☎0570-078-857（ニューアワジグループ予約センター） 彦根市松原町1435-91 座不定休 JR米原駅よりシャトルバスで15分（時刻表あり） 名神彦根ICより12分 164台



## BIWAKOGYO GOURMET 10

### 長浜市

#### 尾上温泉 旅館紅鮎

奥琵琶湖の畔にある宿では、ビールのおつまみ感覚で賞味できるびわ湖魚グルメを創作。スジエビと炒り豆の粉を東近江産の米粉と混ぜたクッキーは、スジエビの香りと塩味でクセになる美味しさ。甘辛ダレと卵黄で食べるコイのつくねも一緒に。

☎0749-79-0315 長浜市湖北町尾上312 座不定休 JR高月駅より送迎バスで10分（要予約） 北陸道木之本IC、または小谷城スマートICより各10分 15台



「湯上がりの一杯に合わせた軽くつまめる料理にしました！」



料理人 島津昌輝さん

【ビールが美味しい「海老ーる豆クッキー」 30g680円】米粉生地にスジエビ粉が入っているのはもちろん、乾燥スジエビをさらにトッピング。一度食べたら止まらない／スジエビ

【鯉つくね！ 5本1100円】コイの身をミンチにして滋賀県産の野菜と合わせたつくね。1つは甘辛ダレ、もう1つは生地に鮎ずしの飯（いい）を加えて風味を足す／コイ



※宿泊者限定で提供、別注料理として提供。14時～20時



#### 宿泊プラン

基本京風会席プラン

2万9700円～3万8500円

※和室の利用時

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）

※宿泊者限定で提供、別注料理として提供。14時～20時



# BIWAKOGYO GOURMET 11

長浜市

## しずがたけ光明石之湯 想古亭げんない

賤ヶ岳の麓にある1日4組限定の一軒宿。尾上漁港や大浦漁港で水揚げされた湖魚を、八寸をはじめ、造りや揚げ物などで心ゆくまま堪能できる。特に造りは、王道のビワマス、コリコリとした食感のコイの松皮、ウナギの落としの3種類が揃う。

☎0749-82-4127 所長浜市木之本町大音1529-1 図JR木ノ本駅より送迎車で5分(要連絡)  
 北陸道木之本ICより3分  
 15台



館主  
林 源栄さん

「この地域で魚といえば湖魚！  
活けのものを仕入れています」



【湖魚のお造り】  
コイの松皮とは、皮つきのコイに熱湯をかけてすぐ冷水で冷やした料理  
／ ビワマス、コイ、ウナギ

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



【A 子持ちコアユの甘辛煮】卵を抱えたコアユ／ コアユ 【B 八寸】 コイの佃煮やホンモロコの南蛮漬けが入る／ コイ、ホンモロコ 【C スジエビのかき揚げのにゅうめん】 スジエビのかき揚げがやさしい出汁のにゅうめんと馴染む／ スジエビ

宿泊 Stay

テイクアウト Take out



「淡泊なフナの味わいと  
爽やかな柑橘が馴染みます」

# BIWAKOGYO GOURMET 12

長浜市

## グランドメルキュール琵琶湖 リゾート&スパ

琵琶湖の畔に位置し、長浜観光に便利な立地。ディナービュッフェに、まるで宝石のようなジュレがけが登場する。長浜以北でよく食べられているという「フナの子まぶし」がベースの創作料理で、レモンやスタチを用いた柑橘類ジュレと見事に合う。

☎0749-64-2000 所長浜市大島町38  
 図JR長浜駅より徒歩10分 北陸道長浜ICより15分  
 150台



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～3万円

※クラシックツインレイクビュー客室の利用時

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

【ふなの子付彩ジュレがけ】

「フナの子まぶし」自体は、フナの身に卵をまぶしたものだ。ぎゅうりやにんじんなど滋賀県湖北産の野菜が食感のアクセントに／ ニゴロブナ

※フナは時期により他の湖魚に変更する場合あり

お土産

工場責任者  
井上修司さん



## 「湖魚×近江野菜の缶詰は 気軽に持ち帰れる滋賀土産です！」

# BIWAKOGYO GOURMET 01

滋賀県内

## OEM缶詰工場KANBE (株式会社いのうえ)

地元の農水産物を活かし、缶詰や瓶詰へと加工する工場。立命館守山高校の生徒とタッグを組み、ビワマスと近江野菜を使った3種類の缶詰を企画！レシピ開発には、里湯昔話 雄山荘(P13)の総料理長が参加し、滋賀の新お土産として期待が高まる。  
 ☎077-522-7352 販売店舗:里湯昔話 雄山荘、県内の道の駅、サービスエリアなどで販売



【びわマスと近江野菜の  
クリーム煮缶詰 1000円】

【びわマスと近江かぶらの  
みぞれ煮缶詰 1000円】



筑前煮やみぞれ煮などの和食から、洋風のクリーム煮まで多彩な調理法で缶詰に。近江野菜の種類は季節により異なる／ ビワマス



「琵琶湖産シジミの料理を  
お家でもお楽しみください」



代表  
田村愛子さん

## BIWAKOGYO GOURMET 02

滋賀県内

有限会社田村淡水

大津市の堅田漁港内に工場を持ち、湖魚の佃煮や鮎ずしなどを販売。びわ湖魚グルメとして注目は、琵琶湖産のシジミを使った5つの商品！中でも4種あるパスタソースは、なんと大粒のシジミが約40粒（2人前）も入り、シジミの出汁がソースにほどよく絡む。

☎077-573-2728（9時～15時） 販売店舗：道の駅 せせらぎの里こうら、道の駅 妹子の郷、食の商店街 海と大地など

【しじみ飯 2合1650円】  
滋賀県産の米・みずかがみとシジミの炊き込みご飯。シジミの風味が口いっぱい！  
／シジミ



【しじみトマトパスタのもと 1530円】  
トマトの酸味にシジミの旨みがじんわり重なり、シンプルなのに奥深い！  
／シジミ



【しじみきのこパスタのもと 1530円】  
しめじや舞茸の風味豊かな和風パスタソース。バター醤油のコクが！  
／シジミ



【しじみめんたいパスタのもと 1380円】  
ピリッとした明太子と、シジミの滋味溢れる旨みがマッチする！  
／シジミ



【しじみべロランチーのもと 1380円】  
4種のパスタソースすべてに、滋賀県産の乾燥パセリが入る。シジミの滋味を含んだソースに、唐辛子の辛みがスパイスに！  
／シジミ



【あわび茸×湖魚ソースバーガー 500円】

あわび茸は早く12月上旬から登場（季節により異なる）。肉厚でコリコリした歯触りが特徴。ふわふわパンズはパン工房で焼いたもの！  
／ゴリ ※あわび茸がない場合は別のきのこに変更あり ※ソースの内容は変更する場合あり ※予約可能

「分厚いあわび茸のカツと  
ゴリのソースがハマります！」



販売部門 副店長  
安村真由美さん

## BIWAKOGYO GOURMET 03

竜王町

道の駅 竜王かがみの里

道の駅の「焼き立てパン工房」で販売するのが、珍しい湖魚バーガー。竜王産のキノコ・あわび茸を揚げたカツを入れて、その上にゴリの佃煮で作った和風テリヤキソースがかかる。生姜の風味が効いたソースは、あわび茸の味わいを一層引き出す。

☎0748-58-8700 圃蒲生郡竜王町鏡1231-2 園9時～17時 月 月 JR篠原駅よりタクシーで5分 車名 神竜王ICより15分 約200台



テイクアウト Take out

## BIWAKOGYO GOURMET 04

東近江市

食といなり たか翔

カウンター6席とテーブル2セットのこじんまりした料理店。看板メニューは、地元の子どもからお年寄りまで買いに来るといいうなり！中でもピワマスのいなりは、先に一度焼いたものを炊き込むため、より一層ご飯に旨みが染みこむ。

☎050-8883-0748 圃東近江市八日市町10-2カネビル1階 園11時～14時（LO13時30分）、18時～22時（LO21時30分） 月～水 圃近江鉄道八日市駅より徒歩5分 圃名神八日市ICより10分 2台



「ひと手間かけたいなりは  
ご当地の味が詰まっています」



店主  
高木翔平さん



※要予約（2日前迄）

【びわの幸いなりセット 3つ600円】

手前からピワマスと永源寺まいたけのいなり、近江牛しぐれ煮と赤こんにゃくのいなり、日野菜漬のいなり。ご飯は実家で作るみずかがみ。すし揚げは、東近江市のお豆腐屋さんから仕入れてあっさり炊き上げる！  
／ピワマス



# BIWAKOGYO GOURMET 05

豊郷町

ピッツェリア ミーチョ

滋賀県産の食材をふんだんに使った冷凍ピザのテイクアウト店。今期の新作は、一本釣りの天然ビワマスを生そのままトッピング。滋賀県産野菜のグリーンソースとのバランスがいい。またえび豆をチリコンカン風にしてトッピングしたピザもやみつぎに！

☎0749-46-3233 ㊟犬上郡豊郷町安食西1451 ㊟9時～17時 ㊟土日祝 ㊟JR河瀬駅よりタクシーで3分 ㊟名神湖東三山スマートICより15分 ㊟30台



「今回も新作にチャレンジ！  
2種類の湖魚ピザをお土産に」



代表取締役  
上田容弘さん



【窯焼きピザ ビワマスの  
グリーンソース2000円】  
滋賀県産の酒粕を練り込んだ特製  
生地にグリーンソース、ビワマス  
を合わせたもの／㊟ビワマス  
※売切次第終了



【窯焼きピザ えび豆の  
チリコンカン 1000円】  
滋賀県産の大豆とスズエビを使用。  
スパイシーさをおさえているので子  
どもでも／㊟スズエビ  
※売切次第終了

「こだわりの自家製米や大豆と  
湖魚とのペアリングに期待を！」



店主  
寛 太津郎さん

【玄米おこわおにぎり（びわマスみそとにんじんラペ）  
4個入り1370円（冷凍）※各2個ずつ】  
自家栽培の滋賀羽二重糯（もち）と黒豆で作る玄米おにぎり。中には料理教室の先生でもある奥さん手作りの黒豆味噌×ビワマスのビワマス味噌と、ビワマスフレークを加えたにんじんラペが入る／㊟ビワマス



※予約を推奨 ※土日で10セット限定 ※保冷剤・保冷袋を要持参



【びわ湖びわマスライスバーガー 2個入り1370円（冷凍）】  
パンズは農業と化学肥料を使わず育てた自家栽培米・きらみずぎを使用。具は奥さんがハーブオイル漬けにしたビワマス、黒豆バーグ、東近江市のさくらげ、ビワマスフレーク入りにんじんラペをサンド／㊟ビワマス

※予約を推奨 ※土日で10セット限定 ※保冷剤・保冷袋を要持参

# BIWAKOGYO GOURMET 06

長浜市

そふあら

米・麦・大豆を作る農家のご主人が、冷凍で持ち帰れるびわ湖魚グルメを開発。自家栽培のきらみずぎを使ったライスバーガーには、ビワマスフレーク、黒豆バーグなどをサンド。玄米おこわおにぎりには、手作りのビワマス味噌と、にんじんラペ入り。

☎080-4495-3345 ㊟長浜市相模庭町861-2 ㊟土日：10時～13時、  
㊟月～金、祝 ㊟北陸道長浜ICより10分  
㊟4台



テイクアウト Take out

体験 Experience

体験プラン

# BIWAKOGYO GOURMET 01

大津市

フィッシャーアーキテクト

現役漁師・駒井さんがガイドし、琵琶湖で漁をするプレミアムな経験。世界農業遺産のえり漁など、漁法は季節によって変わる。その日に獲れた湖魚を駒井さんと一緒にさばいて調理までチャレンジできる。子どもへの食育の視点でもおすすめ！

☎080-3862-1380 ㊟集合場所：大津市和邇中浜78（和邇漁港） ㊟JR和邇駅より徒歩10分 ㊟湖西道路和邇ICより5分 ㊟あり



「朝日を浴びて伝統漁を体験  
漁師飯も作っていただきます♪」



代表  
駒井健也さん



【四季折々の漁師飯】  
※内容は当日漁獲したものにより変わり、年間30種類の湖魚が獲れる取材の日の10月は、ウグイと滋賀県産野菜の天丼、ウグイの酢豚風、テナガエビの素揚げ、味噌汁。湖魚の調理法は駒井さんがアドバイスしてくれるので、自分たちでチャレンジしよう／㊟ウグイ、テナガエビなど

獲って食べる  
びわ湖魚グルメ満喫体験

体験料：大人9900円  
大学生以下（学生証提示）5500円  
高校生以下（保護者要同伴）3300円  
※保護者も体験料が必要

体験時間：早朝～12時（約5～6時間）  
実施期間：2月～9月、雨天中止  
予約：要予約（3日前迄）  
対応人数：1～9名

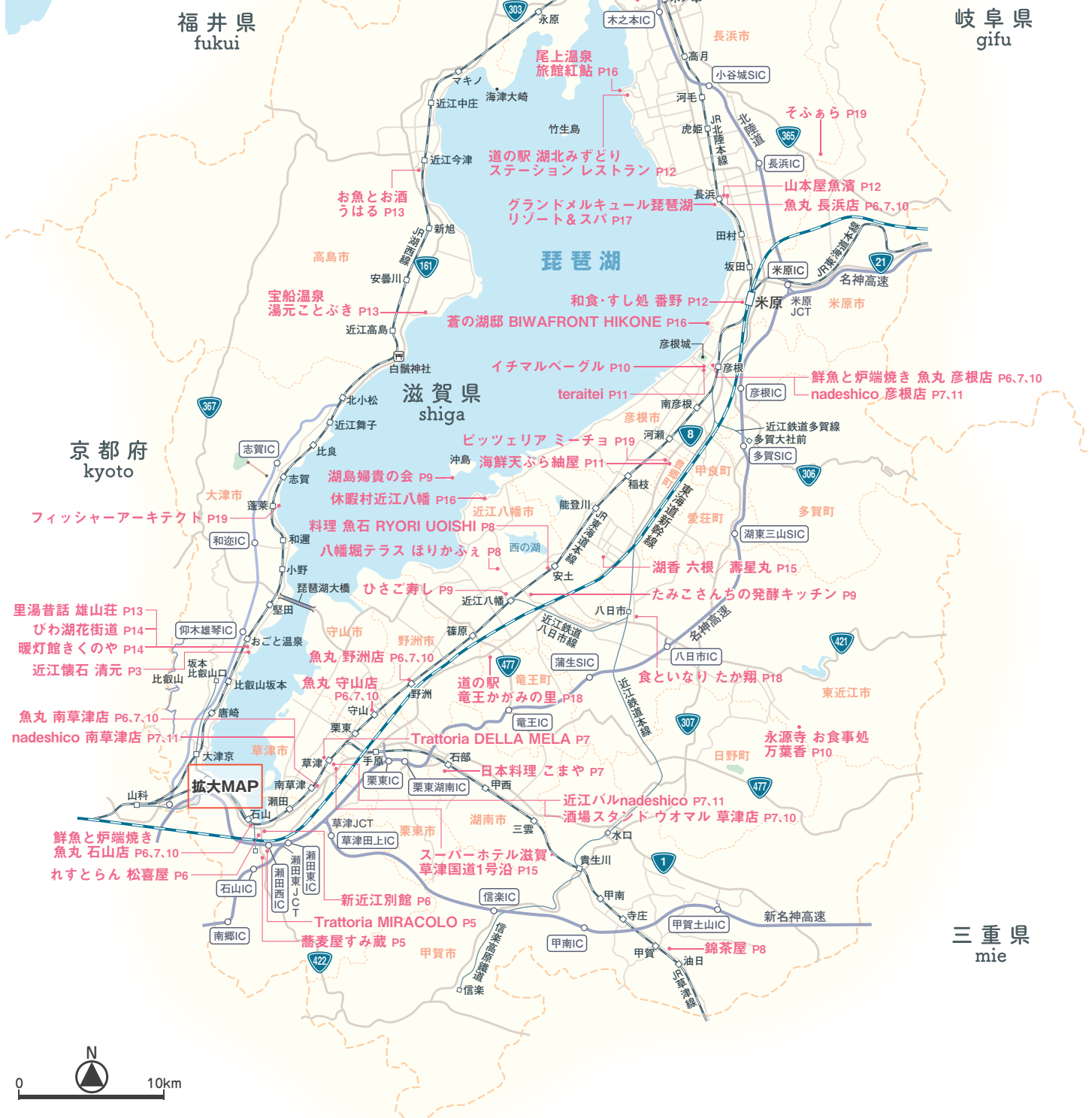
漁獲したばかりの  
テナガエビ。シン  
ブルに素揚げにす  
るのが美味しい





**グルメ**  
**MAP**

## 大津駅周辺拡大MAP



スーパーマーケット万代 様から御支援をいただき、びわ湖魚グルメ開発を含む、世界農業遺産「琵琶湖システム」の保全の取組を行っています。

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2025年12月25日時点での有効な情報です。情報は変更となる場合がありますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表示となっております。

発行

滋賀県 農政水産部 農政課 TEL. 077-528-3825

〒520-8577 滋賀県大津市京町4-1-1

Mail: shiga-giahs@pref.shiga.lg.jp