

滋賀

びわ

FREE
¥0



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！

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壤を活かし、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! きらみずき、みずかがみなど新品种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つ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)



四季の恵みがここにある 湖魚を育む母なる琵琶湖

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、ビワマスやコアユなど有名なものからマイナーナのまで様々。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。



春里湖に育まれる漁業と農業が繋がります
琵琶湖システム

詳しくは /





BIWAKOGYO
GOURMET

| 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

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、スジエビと大豆を炒いたえび豆など、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。

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
でも食材一つづつを、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 地図 大津市雄琴6-1-
35 署11時30分～15時(LO13時)、17
時30分～21時30分(LO20時) 困水、
ほか月1回不定休あり 地図 JRおごと温
泉駅より徒歩20分 地図 画名
神京都東ICより15分 地図 15台



【琵琶鱈43°C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。ホロホロとほどける身と濃い旨みが特徴／ 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～



【彩り琵琶鱈手巻寿司 3800円】
酢締めにしたビワマスを、近江米のシャリで手巻寿しに。トッピングに滋賀県産野菜をあしらって、彩り豊かに盛り付けている／ 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～

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 地図 大津市におの浜4-7-7
[ロビーラウンジ ポートニオ] 署10時～18時(LO17時30分) 困なし
[スカイラウンジ トップオブオオツ] 署17時30分～23時(LO22時30分)※季節により営業時間が異なる 困なし 地図 JR大津駅より無料シャトルバスで10分(時刻表あり) 地図 名神高速大津ICより10分 地図 約500台

湖魚の魅力をお伝えします
ベーグルとサクサクパイで

【湖国プランチセット 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

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「クーリーピック」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



【湖国プランチセット 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



【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！」

※運航中の船内で販売 ※1日10食予定

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。



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がのる「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 地大津市大谷町23-15
営11時～20時30分 (LO20時) ※中休憩がある場合あり 土木、月1回不定休あり 地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 地名神京都東ICより5分、または大津ICより10分 地約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／ スジエビ、ホンモロコ



【[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】

鮎ずしの飯(いい)※と、鮎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・弥平とうがらしヒジキ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



【[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



【近江御膳 3種類の炊き込みご飯 3888円】

天然アユご飯、近江綠茶鮎ご飯、甲賀黒影米のピラフがメイン。地元野菜たっぷりの惣菜も／ アユ

※鮎ずしを作る際、鮎と一緒に漬けたご飯が発酵したこと

「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」の一角でティーアウト店、カフェ、食事処を営む。今シーズンの新商品は、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 地大津市小関町7-24等正寺内 [佐知's Pocket] 営10時～17時30分 地なし [知正庵] 営11時～最終入店12時30分※完全予約制(3日前迄) 地水 [こいCafe] 営12時30分～17時 (LO16時30分) 地水 地JR大津駅より徒歩20分 地名神京都東ICより5分、または大津ICより10分 地6台



シェフ
石原佐知さん



【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

東海道街道商い六代 からつ風

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る。湖魚の旨みと動物性脂の相性がよく、食感も抜群。

☎077-522-4068 地大津市打出浜6-5 置17時30分～22時(LO21時20分)、土は～21時30分(LO20時50分) 団日祝、土曜日不定休、正月、お盆、GW 団京阪石場駅より徒歩2分 团名神大津ICより7分 □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、ビワマスの刺身とマスの卵を使用。滋味深いそばの風味とビワマスの旨みのかけあわせがユニーク。

☎077-537-2045 地大津市石山寺1-3-17 置11時～15時 団水 团京阪石山寺駅より徒歩8分 团名神瀬田西ICより10分 □8台



「評判の蕎麦寿司を進化させた
ビ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／ビワマス、アユ

【ワカサギのエスカベッシェ 980円】

お酢の効果で骨まで柔らかく調理したエスカベッセ。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



「白ワインやスプマンテ※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
馬渕恵太さん



【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。滋賀県産を中心とした野菜を添えて／イワナ
※1日5食限定

BIWAKOGYO GOURMET 08

大津市

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セ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 地大津市瀬田3-24-5 置11時～LO14時、17時30分～LO21時 团月、日曜の夜、第3日曜 团JR石山駅よりタクシーで10分 团名神瀬田西ICより1分 □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。コイのミニチと近江牛を薄い生地で包んだクルスタードは、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 地図 大津市唐橋町14-17
■11時30分～15時(LO14時)※土日は11時～、17時～21時30分(LO20時) ■9/10、12/31/1/1 地図 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 ■名神瀬田西ICより5分、または瀬田東ICより9分 ■計21台



コック
米谷恭之介さん



滋賀県産の野菜を添えた一皿



※御膳の一品として提供

【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／ ビワマス

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。店名物のカツオの藁焼きをヒントに生まれたビワマスの藁焼きに注目を。立ち上る炎で一気に炙られたビワマスは、藁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 地図 大津市粟津町4-9
ステーションプラザ1階 ■17時～0時(LO23時、ドリンクLO23時30分) ■なし 地図 JR石山駅、または京阪・京阪石山駅より各徒歩1分 ■名神瀬田西ICより10分 ■周辺に有料Pあり

「酒の肴にぴったりの一皿で
スマ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藁で炙れば、適度に脂が落ち、ほどよいスマーキー加減に。近江野菜の甘酢漬けが添えられる／ ビワマス



※要予約(2日前迄)

※「湖国懐石」の八寸として提供 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



【いさざのカリカリ揚げ】

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／ イサザ



※要予約(前日迄)

※1日50個限定

【えびと豆の佃煮 150g800円、200g1000円、300g1500円】滋賀県の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／ スジエビ



【いさざのカリカリ揚げ 40g800円、80g1600円】

カリッ、ポリッと音が立つ甘辛な「湖国スナック」。噛むほどに旨みがにじみ出る美味しさ／ 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」



代表取締役
清水康宏さん

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。懐石の八寸に登場するイサザのカリカリ揚げが名物。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、カリカリ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 地図 大津市松原町18-10
■11時30分～15時(LO14時)、17時～21時30分(LO20時)※完全予約制 ■不定休 地図 JR石山駅、または京阪石山駅より徒歩10分 ■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 ■計10台



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 地図草津市大路1-13-1
階 時間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) 土不定休 地図JR

草津駅より徒歩3分 地図名神高速東ICより15分 地図周辺に有料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



【鮒のマトロート 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/ コイ

*nadeshico南草津店、nadeshico彦根店でも提供



【発酵を旨と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/
 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



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、コイのカルパッチャ、アユとセタシジミのアクアパッツアまで琵琶湖の恵みを盛り込む。

☎077-563-7901 地図草津市西大路町9-18 時間11時~16時(LO15時)、17時30分~22時(LO21時) 土不定休 地図徒歩5分 地図名神高速東ICより20分 地図60台



アユ本来の味わいを引き出したアグアパッツア。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増。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



【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、コイのカルパッチャ、近江牛の石焼きステーキ、赤こんにゃくのタリアテッレ(イカスミパスタ)、自家製グリッシーニ、アユのアクアパッツア(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/
 アユ、セタシジミ、コイ

※要予約(2日前迄)
※1日60食限定

「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 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 地図湖南市石部中央4-3-3 時間11時~15時、17時~22時(LO21時) *完全予約制(1週間前迄) 土不定休 地図JR石部駅より徒歩10分 地図名神高速東湖南ICより10分 地図5台



「ビワト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



※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/
 ニゴロブナ

【琵琶湖の宝石『煌めき御膳』会席 8800円】
ビワトロマスの造り、南蛮漬け、握り、幽庵焼、生スマーカー、しんじょうなど、まさにビワトロマス尽くし。ゴリの佃煮やえび豆も並ぶ/
 ビワマス(ビワトロマス)、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 生スマーカー 2800円】スマーカーな香りをまとった生スマーカーは、ワインのつまみにも/
 ビワマス(ビワトロマス)

*要予約(1週間前迄)

BIWAKOGYO GOURMET 15

甲賀市

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「甲賀流薬草御膳」の八寸には、季節によってビ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 地図 甲賀市甲賀町大原中1034 土曜11時30分～LO14時、17時～21時(LO20時30分) 土日月 JR 甲賀駅より徒歩10分、または油日駅より徒歩15分 地図 新名神 甲南ICより10分 地図 20台



「地産地消を大切にした
旬を感じる『御膳』です」



店主
田中武志さん

【甲賀流薬草御膳
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
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、季節によってコイの南蛮漬け、滋賀県産野菜の炊き合せなどが



「鮒ずしと『飯』を活用して
近江牛をさらに美味しく！」



スタッフ
彩乃さん



【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／ニゴロブナ

近江牛の部位はソトヒラ
を約100g～120g使用

BIWAKOGYO GOURMET 16

近江八幡市

八幡堀テラス ほりかふえ

BIWAKOGYO GOURMET 16

近江八幡市

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一押し。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 地図 近江八幡市宮内町248 土曜11時～15時(LO14時30分)、土日祝11時～16時(LO15時30分) 土日月 JR近江八幡駅よりバスで10分 地図 名神竜王ICより25分 地図 周辺に有料・無料Pあり 地図 ※旧店舗外観

BIWAKOGYO GOURMET 17

近江八幡市

料理 魚石 RYORI UOISHI

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」

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懷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 地図 近江八幡市安土町常楽寺994 土曜12時～18時～(LO20時30分) 土日月 JR安土駅より徒歩7分 地図 名神蒲生スマートICより20分、または竜王ICより27分 地図 5台



【持ち鮎の信楽焼土鍋ご飯】

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)が加わり、アクセントに／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 秋の吹き】

秋料理一例。子持ちアユの焚き物、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／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)

BIWAKOGYO GOURMET 18

近江八幡市

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 地近江八幡市桜宮町213-3 濃11時～21時（LO20時45分）休火、水 国JR近江八幡駅より徒歩10分 地名神竜王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

【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ぼぐし、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



【びわますヅケ重 2750円】

旬のビワマスを特製ヅ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らし寿し。約2ヶ月半だけの限定品なのでお忘れなく／ビワマス

※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】湖魚を中心にぎり12種と10種の料理を組み合わせたおまかせコース。天然スッポンの大津丸重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かけなど／イワトコナマズ、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（セタシジミの土瓶蒸しき）がセット／ビワマス、ウグイ、ワカサギなど

※予約を推奨 ※1日20食限定

「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）

「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

BIWAKOGYO GOURMET 19

近江八幡市

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 地近江八幡市沖島町43 濃9時30分～16時 濃12月下旬～1月末、不定休あり 国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 地名神竜王ICより堀切港まで40分 □堀切港周辺に有料Pあり



A【ごり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）／ゴリ、スジエビ、アユ

※要予約（当日迄）※販売は土日祝限定、要予約（4日前迄）で平日也可

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、長芋を入れる／スジエビ

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／スジエビ
※1日10食限定 ※販売は土日祝限定、要予約（4日前迄）で平日也可



※要予約（3日前迄）※1日5食限定

【家庭的な湖魚ざんまいランチ 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／ニゴロブナ、サバ、ゴリなど約7種

BIWAKOGYO GOURMET 20

近江八幡市

たみこさんちの 発酵キッチン

発酵食品と地元産の野菜を中心としたたみ子さん手作りの家庭料理が名物。湖魚ざんまいランチには、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 地近江八幡市金剛寺町91-3 濃11時～18時（LO17時）休木・日、ほか不定休あり 国JR近江八幡駅よりタクシード10分 地名神竜王ICより15分 □7台



【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／ゴリ



※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

BIWAKOGYO GOURMET 24

彦根市

てらいでい
teraeiti

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 地図彦根市本町1-11-7
■11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
■月、ほか不定休あり 地図JR彦根駅より徒歩10分 地図名神彦根ICより7分 地図共同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、ビワコオノ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、
シューカルトと共に1320円】
シューカルトとは、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)



【湖魚肉ソーセージドック 600円】
自家製パンには、ご当地ビル製造の工程で出た麦芽のカスを再利用。粉にして生地に練り込むことで、麦の風味を加えている
/ ニゴイ



※1日50食限定(50食以上は要相談)



※近江バルnadeshico、nadeshico南草津店でも提供



【鮒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・鮒味噌を混ぜ込む。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

「金太郎しいたけの旨みと
隠し味の鮒味噌が相性抜群!」



店長
門脇叶夢さん



BIWAKOGYO GOURMET 25

彦根市

nadeshico彦根店

贅沢にも一頭買いし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、本格ピザ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、鮒味噌を加えることで奥深いコクが生まれる。

☎0749-27-3377 地図彦根市旭町7-23
■17時～0時、土日祝14時～(各LO23時、ドリンクLO23時30分) ■不定休
地図JR彦根駅より徒歩3分 地図名神彦根ICより10分 地図周辺に有料Pあり

BIWAKOGYO GOURMET 26

豊郷町

つむぎや
海鮮天ぷら紹屋

海鮮丼と天ぷ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ビワマス! 船上で血抜き後、氷締めにしているため鮮度は良好。大判の切り身を丼から溢れるくらい盛り付けられた大名盛りのほか、天丼付きのミニ丼も。

☎0749-47-3333 地図犬上郡豊郷町大字安食西838-1 ■11時～14時(LO13時50分)、16時30分～20時(LO19時50分) ■不定休(水木はランチ営業のみ) 地図JR河瀬駅よりタクシーで3分 地図名神湖東三山スマートICより15分 地図30台



「ビワマスは漁師から直買い!
格別の旨みが味わえます」



店長
清水さん

【ビワマス大名盛り 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、最後はビワマス出汁茶漬けとしても◎/ ビワマス

BIWAKOGYO GOURMET 27

米原市

和食・すし処 番野

「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

0749-52-3713 地図

米原市下多良1-57 土曜11時30分～13時30分(LO13時)、17時～21時30分(LO21時) 団火、ほか不定休あり

JR

米原駅より

徒歩5分 地図

北陸道米原

ICより10分

P10台

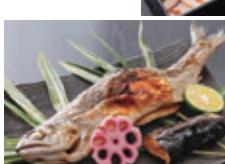


【近江膳 5500円】

ビワマスの刺身・塩焼き・しゃぶしゃぶ・天ぷら、コアユの鯛煮・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／ ビワマス、コアユ、ホンモロコなど全7種



えび豆、鮑ずし、
コアユの鯛煮、
ビワマスの刺身、
ホンモロコの酢漬けが並ぶ



ビワマスの塩焼きは、旨みが濃く塩だけで十分。バリバリの皮も香ばしい



【びわこ盛 2500円】

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

「コイを中華風にアレンジし
気軽に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



※1日10食限定

【ゴイゴイ酢一鯉 (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／ コイ、シジミ



調理担当
高江洲秀晟さん



BIWAKOGYO GOURMET 29

長浜市

山本屋魚濱



「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、船上で活き締めにされた鮮度抜群の逸品。看板の極コースでは、刺身やしゃぶしゃぶなど、10種以上の料理で堪能できる。

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



【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、押し寿しと、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／ 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。出汁に一瞬くぐらせて、自家製のポン酢で



造りはハラミと背中の部分など、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

BIWAKOGYO GOURMET 30

高島市

宝船温泉 湯元ことぶき

レストランと温泉が日帰りで利用もできる一軒宿。なんといっても、一本釣りの天然ビワマスを、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 地図高島市安曇川町下小川2248-2 土曜11時～20時(LO19時)
毎月(祝日の場合は営業、翌火休み)
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



「ビワマスは4種の調理法で思ふ存分にご堪能あれ」

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



※売り切れ次第終了

【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、次に薑味(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

BIWAKOGYO GOURMET 31

高島市

お魚とお酒 うはる

店長
山本陽一郎さん



【ニゴイの巴弁 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】

酢締めのビワマス、ビワマスのすじ子、ワカサギの有馬煮、フナのおぼろ、高島産きくらげの佃煮、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

オーナーが海津地域の漁師のため、マニアックな湖魚も登場する居酒屋さん。巴弁を彩るのは、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 地図高島市今津町名小路2-7-1 土曜11時30分～14時30分(LO14時)、17時30分～22時30分(LO22時)
毎月、ほか月2回不定休あり JR近江今津駅より徒歩3分
軍湖北バイパス近江今津駅方面出口より3分 □10台



BIWAKOGYO GOURMET 01

大津市

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。叡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 地図大津市雄山荘
1-9-28 地図JRおごと温泉駅より送迎バスで5分(要連絡) 地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

宿泊プラン

里山スイートプラン「叡智」

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



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

(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る。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、春はスジ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）ビワマスの天ぷら】
夕食一例。前菜にえび豆、子持ちアユの甘露煮。天ぷらにはビワマスが入る。ほか、近江牛のじゅんじゅん（すき焼き）も名物／ビワマス、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 団 大津市におの浜4-7-7 地図JR大津駅より無料シャトルバスで10分(時刻表あり) 地図名神大津ICより10分 地図回約500台



「湖魚を活かした中国料理をぜひお試しください」



A 【コアユの発酵唐辛子煮込み】

発酵唐辛子（泡辣椒・パオラージヤオ）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ます。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。飯（いい）や味噌の旨み成分がビワマスに移り、素材の美味しさを引き立てる。

☎077-578-1075 团 大津市雄琴1-1-3
地図JRおごと温泉駅より送迎バスで5分(要予約) 地図名神京都東ICより25分 地図P46台



「飯と西京味噌の発酵力で ビ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

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〆】
ビ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／ビワマス



【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

タ食一例。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

だんとうかん 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ビ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 团 大津市雄琴6-1-29 地図JRおごと温泉駅より送迎バスで5分(要予約) 地図名神京都東ICより20分 地図P23台



【滋賀の特産品盛合わせ】

前菜は鰯ずし、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。ご飯は高島産の棚田米。内容は時期により異なるためプランを要確認



【滋賀の特産品盛合わせ】

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

宿泊プラン

「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」

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。前菜の鰯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、あっさりと食べやすいと評判。

077-524-7111 地図 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 地図 営業時間 神大津ICより5分 地図 155台



料理長
片山 潔さん



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 地図 草津市草津1-20-19 地図 JR草津駅よりバスで5分 地図 名神高速田東ICより5分 地図 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

※シングルの利用時
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



冬は温かく、夏は冷たいお茶を用意。苦みと渋みがやや強い朝宮茶の煎茶は、個性豊かな湖魚の佃煮とよく合う／スジエビ、ホンモロコ、ゴリ

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麺ベースのスープ。体をケアする食材が30種類以上入っている



【ビワマスの燻製と鰯ずしの飯（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）の調味料に一晩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

「滋味溢れる料理を大切にしています」

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鰯ずしの飯（いい）のサラダがお目見えし、こちらは日帰りランチコースにも入る。

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



オーナーシェフ
杉本宏樹さん



【アユの一夜干しお茶漬け】
黒米や赤米など近江米のご飯に、アユの一夜干しをのせてお茶漬けに。コースの締めにびったりの一品／アユ

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、サイコロサイズのビ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しを。

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



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



宿泊プラン

[東館]
近江牛を贅沢に「近江牛会席 極」
[西館]「近江牛ディナーブュッフェ」
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あり

【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



「天然ビワマスは味が濃厚！」
琵琶湖八珍の王様です



総料理長
幸田朝彦さん

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、夕食や別注单品、朝食と色々なところでびわ湖魚グルメに出合える。ビワマスの豆乳鍋は、老舗藏元の銘酒・七本槍の酒粕、大津・九重味噌の田舎味噌を使用。芳醇な風味と濃いビ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) 团彦根市松原町1435-91 团不定休 团JR米原駅よりシャトルバスで15分(時刻表あり) 团名神彦根ICより12分 团164台



「ビ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

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

2万4200円～3万6300円

※モデレートインの利用時

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

軽くつまめる料理にしました！
「湯上がりの一杯に合わせた

【ビールが美味しい「海老一郎豆クッキー」】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



※宿泊者限定で提供、別注料理として提供。14時～20時

【鯉つくね】5本1100円
コイの身をミニ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つは生地に鮒すしの飯(いい)を加えて風味を足す／コイ



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 10

長浜市

尾上温泉 旅館紅鮓

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



料理人
島津昌輝さん

軽くつまめる料理にしました！
「湯上がりの一杯に合わせた

【ビールが美味しい「海老一郎豆クッキー」】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
コイの身をミニ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つは生地に鮒すしの飯(いい)を加えて風味を足す／コイ



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)

長浜市

しづかたけ光明石之湯
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で堪能できる。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 地図長浜市木之本町大音1529-1 国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
駐車場15台



「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」

館主
林 源栄さん

【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 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 / ビワマス [B 八寸] コイの佃煮やホンモロコの南蛮漬けが入る / ビワマス、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 / ビワマス

宿泊
Stayテイクアウト
Take out

【ふなの子付彩りジュレかけ】

「フナの子まぶし」自体は、フナの身に卵をまぶしたもの。き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 / ビワマス

※フナは時期により他の湖魚に変更する場合あり

「淡泊なフナの味わいと
爽やかな柑橘が馴染みます」

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 地図長浜市大島町38
国JR長浜駅より徒歩10分 北陸道長浜ICより15分
駐車場約150台

料理長
近藤信勝さん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

※クラシックソインレイクビューキャビンの利用時

1泊2食付き2名1室の場合 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

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！」

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

お土産

「琵琶湖産シジミの料理を
お家でもお楽しみください♪」

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、湖魚の佃煮や鮒ずしなどを販売。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



代表
田村愛子さん

【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に/シジミ



【しじみトマトパスタのものと 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のと 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のと 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



【しじみペペロンチーノのものと 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シーに/シジミ



【あわび茸×湖魚ソースバーガー 500円】

あわび茸は早くて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ものに変更あり ※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!」

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 地図 蒲生郡竜王町鏡1231-2 土曜9時~17時 土日月 JR篠原駅よりタクシーで5分 地図 神竜王ICより15分 地図 約200台



販売部門 副店長
安村真由美さん

BIWAKOGYO GOURMET 04

東近江市

食といなり たか翔

「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】

手前からビ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、日野菜漬けのいなり。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と炊き上げる/ビワマス

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きに!

☎0749-46-3233 地図
所犬上郡豊郷町安食西1451 置き9時~17時 土日祝 図JR河瀬駅よりタクシーで3分 地図名神高速三山スマートICより15分 地図



「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／魚 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ジエビを使用。
スパイシーさをおさえているので子どもでも◎／魚 スジエビ
※売切次第終了

BIWAKOGYO GOURMET 06

長浜市

そふあら

店主
笠 太津郎さん



【びわ湖びわマスライスバーガー 2個入り1370円（冷凍）】

パンズは農薬と化学肥料を使わず育てた自家栽培米・きらみずきを使用。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／魚 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

【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糀（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／魚 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 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 地図
集合場所:大津市和邇中浜78(和邇漁港) 図JR和邇駅より徒歩10分 地図
和邇IC
より5分
図あり



「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
取材日の10月は、ウゲイと滋賀県産野菜の天丼、ウゲイの酢豚風、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／魚 ウゲイ、テナガエビなど

体験プラン

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。シンプルに素揚げにするのが美味しい

