



滋賀県

2017 年 11 月 14 日

滋賀県農政水産部食のブランド推進課

～日野菜漬など全国で食されている滋賀の「かぶ」～  
**滋賀の旬の「かぶ」を使った 35 の料理が味わえる  
「おいしが うれしが」プレミアム・キャンペーンを開始**  
**11 月 20 日（月）～1 月 31 日（水）**

滋賀県は、多彩な県産食材の魅力を発信するため、旬の食材である「かぶ」にスポットをあて、県内各地の宿泊施設や飲食店で特別メニューを提供する「おいしが うれしが」プレミアム・キャンペーンを 11 月 20 日（月）から 1 月 31 日（水）の期間で実施します。

キャンペーン期間中は、今まさに旬を迎える健康野菜「かぶ」を中心に、「近江米」や「近江牛」、「湖魚」等を使用した 35 の多彩なメニューを滋賀県内の宿泊施設や飲食店 25 店舗で提供します。

日本の三大かぶ王国のひとつとして知られる滋賀には、多くの貴重な在来種とその栽培方法、食文化が残っています。日野菜漬で有名な「日野菜」は 500 年前から親しまれており、また、京野菜で有名な「聖護院かぶ」は滋賀の「近江かぶ」がルーツと言われています。

今回の「おいしが うれしが」プレミアム・キャンペーンは、地産地消を推進する取組「おいしが うれしが」キャンペーンの一環として実施します。また、県外の方にも滋賀の食材の魅力を知っていただくことを目的に、10 月から滋賀県内各地で開催している観光キャンペーン「日本遺産・滋賀・びわ湖・水の文化ぐるっと博」とタイアップして実施し、この期間中は、滋賀の食、歴史、文化を県内各地で体感できます。



日野菜漬け

記

- キャンペーン期間 平成 29 年 11 月 20 日（月）～1 月 31 日（水）

※店舗により提供期間は異なります

- キャンペーン内容 旬の「かぶ」※と「近江米」や「近江牛」、「湖魚」等を使用した 35 のメニューを県内 25 の宿泊施設や飲食店にて提供

※かぶは根にビタミン C や消化酵素を多く含み、葉もカルシウムが豊富で β カロテン、ビタミン C、鉄、カリウムが豊富な健康野菜であり、今まさに旬を迎えています。

プレミアムメニュー提供店舗およびメニュー詳細は以下の URL をご参照ください  
「滋賀のおいしいコレクション」 <http://shigaquo.jp/oishiga/omotenasi.html>

---

**【参考：「日本遺産－滋賀・びわ湖－水の文化ぐるっと博」概要】**

日本遺産「琵琶湖とその水辺景観－祈りと暮らしの水遺産」の認定３年目にあたって、この日本遺産を核とした観光キャンペーンを開催します。県内各地の文化を体感できる「まち歩き」や「体験」、神社・寺院等の特別公開、様々なイベント開催など、滋賀・びわ湖の魅力を感じることができる多彩な催しを展開します。

**【期 間】** 平成 29 年 10 月 1 日（土）～平成 30 年 3 月 31 日（土）

**【場 所】** 滋賀県内各地

**【内 容】** ①イベント・特別公開：スタンプラリーやフリーマーケットなどのイベントや普段は見ることのできない神社・寺院等の特別公開など。

②まち歩き：城下町や宿場町、寺院などの名所をガイドの解説付き観光等。

③体 験：十二単の着装体験やそば打ち体験等様々な体験教室など。

**【主 催】** 滋賀県、日本遺産「水の文化」ツーリズム推進協議会

**【W E B】** <https://nijitabi.biwako-visitors.jp/>

**本件に関するお問い合わせ先**

**【「おいしが うれしが」プレミアム・キャンペーンについて】**

**滋賀県農政水産部食のブランド推進課（原沢、松尾）**

**TEL：077-528-3894**

**e-mail [gc01@pref.shiga.lg.jp](mailto:gc01@pref.shiga.lg.jp)**

**【「日本遺産-滋賀・びわ湖-水の文化ぐるっと博」について】**

**日本遺産「水の文化」ツーリズム推進協議会**

**事務局：公益社団法人びわこビクターズビューロー内（丸山）**

**〒520-0806 滋賀県大津市打出浜 2 番 1 号コラボしが 21 6 階**

**TEL：077-511-1532 FAX：077-526-4393**

**e-mail [kohojoho@biwako-visitors.jp](mailto:kohojoho@biwako-visitors.jp)**

---