



ビジネスパーソンの健康を支える『滋賀めし』ランチ弁当 ここ滋賀（東京・日本橋）で 1 日 30 食の限定販売を開始 ～販売期間：3 月 9 日（土）から 3 月 24 日（日）まで～

滋賀県は、2019 年 3 月 9 日（土）から 3 月 24 日（日）までの間、情報発信拠点「ここ滋賀」（東京都中央区日本橋 2-7-1）において、長寿県ならではの強みや滋賀県特有の食材を活かした健康を支える食事メニューとして開発した『滋賀めし』ランチ弁当を 1 日 30 食の限定で販売します。

今回販売する『滋賀めし』ランチ弁当は、都心のビジネス街における昼時の混雑や偏った栄養摂取などの“食”でお困りの方々が「塩分を増やさずに沢山のお野菜を美味しく摂取できる」ことを目的に、立命館大学スポーツ栄養科学部 海老久美子教授の監修のもと開発した「近江野菜とビワマスのバラチラシ」です。

菜花やアスパラといった春を感じる滋賀県産野菜と、琵琶湖の宝石と呼ばれるビワマスをワッパに入れて蒸すことで、うまみと甘みをさらに引き立てた春らしい温かいちらし弁当になります。

また、これまで滋賀県が企業・大学との連携により開発した滋賀めしメニューレシピは、順次クックパッドにて公開する予定です。



近江野菜とビワマスのバラチラシ①



近江野菜とビワマスのバラチラシ②

■『滋賀めし』ランチ弁当「近江野菜とビワマスのバラチラシ」の販売概要

- ・提供期間：3 月 9 日（土）～3 月 24 日（日）まで（予定）
- ・販売場所：ここ滋賀 テイクアウト販売：1F SHIGA' s BAR
店内飲食：2F 日本橋 滋乃味
- ・販売予定価格：テイクアウト（弁当のみ）：850 円（税込）
テイクアウト（スープセット）：1000 円（税込）
店内（スープ・香の物・ミニデザート付）1200 円（税込）
- ・販売数：限定 30 食／1 日

■滋賀めしとは

健康長寿に寄与してきたと考えられる本県の多彩な食材（湖魚、近江牛、近江米、近江の茶）や、鮒ずしや漬物をはじめとする発酵文化など滋賀ならではの特長を活かした、健康を支える食事メニュー。塩分を増やさずに、野菜摂取を増やすことを目標に、大学や企業との連携したメニュー開発やコンテストを通じた県民から募集したメニューなどを、クックパッドにて順次公開していく予定。

（参考：滋賀めし秋のメニュー開発 <https://kyodonewsprwire.jp/release/201810299688>）
