

首都圏の料理人と滋賀県の生産者を結び、県産食材の魅力を発信

「滋賀の食材 首都圏メニューフェア<冬>」を開催

湖魚や伝統野菜など冬の食材を使ったメニューが東京都内等 14 店舗で味わえる！

期間：2月1日（土）～29日（土）

滋賀県は、県産の旬の食材を味わえる「滋賀の食材 首都圏メニューフェア」を、夏に引き続き、2月1日（土）から29日（土）の期間、東京都内等の14店舗で開催します。

本フェアは、滋賀県産の食材の認知度向上、販路拡大を目的に、首都圏の料理人が県内の産地を訪れ、生産者を通じて食材の特徴や地元の食べ方を知っていただいた上で、食材の魅力をさらに引き出したメニューを提供するものです。

今回、各料理人が産地を回って選んだ食材は、琵琶湖ならではの冬の味覚「氷魚（ひょうお）＝アユの稚魚」「ホンモロコ」、冬の伝統野菜「日野菜」「赤丸かぶ」、甲賀忍者にちなんだ「忍ねぎ」など、滋賀ならではの“冬の食材”およそ10品目。かつての彦根・井伊家ゆかりの地、東京・紀尾井町のほか、新たに竹橋や東京ミッドタウンのお店を加えた14店舗でメニューが提供されます。

フェアの詳細は「滋賀のおいしい コレクション」(<http://shigaquo.jp>)をご覧ください。



甲賀・忍ネギの丸太焼きでチキン・ペペロンチーノ
1,430円（税込）KNOCK（東京ミッドタウン 他）



忍ねぎと産地訪問の様子



氷魚（ひうお）と伊吹蕎麦の寿司重
1,500円（税別）酢飯屋（江戸川橋）

氷魚と産地訪問の様子

店舗・提供メニュー例

店舗・フェア期間	提供メニュー
KNOCK（東京ミッドタウン店、田町店）	甲賀・忍ネギの丸太焼きでチキン・ペペロンチーノ 1,430円（税込） *ディナータイムのみ提供 [滋賀食材] 忍ねぎ
KKR ホテル東京 日本料理たけはし（竹橋） 2月15日（土）18:00	滋賀の食を楽しむ会（10階 大宴会場「瑞宝」） 12,000円（税込）（お食事・お飲物） [滋賀食材] 近江牛、近江黒鶏、氷魚、ホンモロコ、ピワマス、忍 ねぎ、祝蕾、わさび菜、日野菜、赤丸かぶ、伊吹大根、赤こんに やく、アドベリージャム
万ん卵（紀尾井町）	近日発表
学士会館（神保町）	近日発表
酢飯屋（江戸川橋） 2/5(水)～2/16(日)	氷魚（ひうお）と伊吹蕎麦の寿司重 1,500円（税別） [滋賀食材] 氷魚、伊吹そば、伊吹大根、赤丸かぶ
叶匠寿庵（紀尾井町）	匠壽庵さんつば 朝宮茶 260円（税別） [滋賀食材] 朝宮茶
赤坂プリンスクラシックハウス(紀尾井町)	近日発表
カサデマチャ（三田） 2/1（土）～2/29（土）	(1)秋刀魚のパエリア 3,200円(税込) (2)小鮎のフリース 780円(税込) [滋賀食材] 近江米みずかがみ、コアユ
ラブシュリー近江（新橋） 2/1（土）～2/29（土）	(1)近江牛 シチュー 2,450円（税別） (2)近江牛 パテ・ド・カンパーニュ 630円/100g（税別） [滋賀食材] 近江牛
CHIRIRI 六本木店（六本木） 2/1（土）～2/29（土）	近江牛しゃぶしゃぶ 鈴鹿（すずか） 8,500円（税込） *要予約 [滋賀食材] 近江牛、赤菟蓼、近江米
アルポルトカフェ（日本橋） 2/1（土）～2/29（土）	近江牛ランプ肉のグリル 3,300円(税込) [滋賀食材] 近江牛
アルポルトクラシコ（横浜） 2/1（土）～2/29（土）	近江牛のロースト（コースメニューの中から選択） ランチ 3,740円（税込）～、ディナー 4,620円（税込）～ ※ディナーコースについては、別途サービス料10% [滋賀食材] 近江牛
しち十二候（丸の内）	近日発表
ここ滋賀 日本橋・滋乃味（日本橋） 2/1（土）～2/29（土）	近江の巻きずし 1,300円（税込） *ディナータイムのみ提供 [滋賀食材] 近江牛、水口かんぴょう、日野菜