

近江米の新米の季節に「ここ滋賀 期間限定メニュー」を10月4日から販売開始  
ここ滋賀でしか食べられない超贅沢「近江牛とビワマスいくら」土鍋ごはん

信楽焼の土鍋で炊き上げた新米の近江米「みずかがみ」。  
トッピングには、超贅沢な近江牛シャトーブリアンとローズの焼きしゃぶ、  
さらには、琵琶湖の宝石“ビワマスのいくら”がトッピング

10月限定・毎週土曜日各日3食限定 10,000円（税込）

2025年10月の毎週土曜に「ここ滋賀」2階レストランで期間限定販売開始  
【10月の土曜日各日3食限定】

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」（東京・日本橋）では、2025年10月4日（土）より毎週土曜日限定で、2階レストランにて、近江米「みずかがみ」の新米と近江牛シャトーブリアン、琵琶湖の宝石「ビワマスのいくら」を贅沢に組み合わせた特別メニュー「近江牛シャトーブリアンステーキ&ローズ焼きしゃぶ&ビワマスいくら」土鍋ごはん（税込10,000円）を各日3食限定で販売いたします。

この期間限定メニューは、新米の季節にあわせ、近江米の新米のPRの一環として、ここ滋賀でしか味わえない滋賀の恵みを凝縮した一品です。

#### ■ 開発背景

滋賀県では、全国に誇るブランド牛「近江牛」と、日本最大の湖・琵琶湖の豊かな自然が育む「ビワマス」を有し、さらに高品質なブランド米「近江米」を産出しています。

滋賀ならではの食材の魅力を一層発信していくために、「滋賀のトップクラスの食材3つを一度に堪能できる特別メニュー」として誕生しました。



「近江牛シャトーブリアンステーキ&ローズ焼きしゃぶ&ビワマスいくら」土鍋ごはん

## ■ 提供内容

商品名：

「近江牛シャトーブリアンステーキ&ロース焼きしゃぶ&ビワマスいくら」土鍋ごはん

価格：10,000円（税込）

提供日：2025年10月4日（土）、11日（土）、18日（土）、25日（土）

数量：各日3食限定

提供場所：近江牛もりしま 寛閑観（かんかんかん）ここ滋賀（ここ滋賀2階レストラン）

## ■ 食材の特徴

### ● 「みずかがみ」の新米

炊き上がりの香りと粘り、瑞々しい甘さが特徴の滋賀県が誇るブランド米。みずかがみは、温暖化対応品種として育成されました。高温に強く、猛暑の年でも品質が安定しています。今年のように猛暑が続くと、お米の品質や味が悪くなります。現代のこうした環境の変化にも強いお米を、というニーズに対応して開発されたお米です。

また、琵琶湖をはじめとする滋賀の自然環境に配慮して栽培されています。統一パッケージで販売されるものは、すべて「環境こだわり農産物」の認証を受けています。

今回はこの「みずかがみ」の新米を使用し、信楽焼の土鍋で一人前ずつ丁寧に炊き上げます。

### ● 近江牛シャトーブリアンステーキとロースの焼きしゃぶ

柔らかさと旨味のバランスに優れた希少部位を贅沢に使用。土鍋ごはんと合わせて食べることで、極上のマリアージュが楽しめます。

### ● 「ビワマスのいくら」

琵琶湖の固有種で、琵琶湖八珍にも入るビワマスは、10月頃になると産卵期を迎えます。

このビワマスからとれるいくらは”琵琶湖の宝石”とも呼ばれ、鮮やかな色と濃厚な味わいが、料理全体を華やかに仕上げます。

## 参考：滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

### ◆東京・日本橋の滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

「ここ滋賀」は、滋賀県の魅力を首都圏に届ける情報発信拠点として、2017年10月、東京・日本橋に開業しました。日本橋は江戸時代には「近江商人」が行商の拠点として活躍した場所でもあり、現在も近江商人ゆかりの企業が点在しています。そのような歴史的背景を持つ日本橋の地で「ここ滋賀」は、滋賀の食・文化・観光・モノづくりなどを五感で体験できる場として人々が集い、交流し、新たな発見をする場を目指しています。

公式ウェブサイト：<https://cocoshiga.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/cocoshiga/>

X（旧Twitter）：[https://x.com/cocoshiga\\_info](https://x.com/cocoshiga_info)