

首都圏の料理人と滋賀県の生産者を結び、県産の食材の認知を拡大  
**「滋賀の食材 首都圏メニューフェア<夏>」を開催**  
9月1日から30日に東京都内等15店舗で

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、9月1日（日）から30日（月）に東京都内等の15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、生産者から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。

各料理人が産地を回って選んだ食材は、近江米「みずかがみ」、日本最古のブランド牛「近江牛」、琵琶湖の宝石と言われる「ビワマス」、日本五大銘茶「朝宮茶」、夏の伝統野菜「杉谷なすび、杉谷とうがらし」など10品目。かつて彦根の井伊家が紀伊徳川家、尾張徳川家と屋敷を構えたゆかりの地、東京・紀尾井町を中心に15店舗で様々な調理法で提供されます。

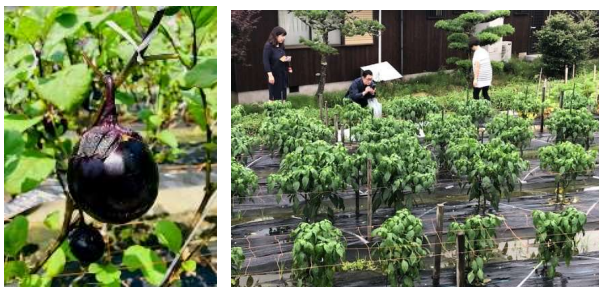
なお、2月上旬頃には「滋賀の食材 首都圏メニューフェア<冬>」を開催予定です。フェアの詳細は「滋賀の美味しい コレクション」(<http://shigaquo.jp>)をご覧ください。



しが重（天然ビワマスと日野菜）  
2,000円（税別）酢飯屋（江戸川橋）



杉谷なす・杉谷とうがらしの田楽  
800円（税サ込）万ん卵（紀尾井町）



杉谷なすびと産地訪問の様子

本件に関するお問い合わせ先  
滋賀県農政水産部食のブランド推進課 竹上・西村  
TEL: 077-528-3890（直通）  
E-mail: gc01@pref.shiga.lg.jp  
滋賀県商工観光労働部ここ滋賀 橋本・中嶋  
TEL: 03-6225-2951（直通）  
cocoshiga@pref.shiga.lg.jp

## 店舗・提供メニュー例

店舗・フェア期間	提供メニュー
<p>万ん卵（紀尾井町） 9/1（日）～9/30（月）</p>	<p>昼メニュー（税サ込） (1)海鮮丼（ビワマス、水口かんぴょう）1,500円 夜メニュー（税サ別） (1)ビワマスお造り 1,000円 (2)杉谷なす・杉谷とうがらしの田楽 800円 (3)近江牛すき焼き 2,000円 (4)ふなずし [滋賀食材] 近江米みずかがみ、近江牛、ビワマス、ニゴロブナ、杉谷とうがらし、杉谷なすび</p>
<p>学士会館（神保町）9/27（金）</p>	<p>滋賀のええもんよばれる会 特別コースメニュー 6,000円(税込) ※ワンドリンク付き。シェフ自ら産地へ足を運んで選んだ食材を使用し、ディナーコースを提供。</p>
<p>酢飯屋（江戸川橋） 9/2（月）～9/30（月）</p>	<p>しが重（天然ビワマスと日野菜を使用）2,000円(税別) ※ランチ（12時から13時30分）予約制。 [滋賀食材] 天然ビワマス、日野菜の漬物</p>
<p>叶匠寿庵（紀尾井町）9/18（水） ～9/29（日）*土日祝含む、毎日販売</p>	<p>匠壽庵きんつば 朝宮茶 240円(税別) [滋賀食材] 朝宮茶</p>
<p>赤坂プリンスクラシックハウス （紀尾井町）9月初旬～</p>	<p>杉谷なすび、コアユ（予定）</p>
<p>カサデマチャ（三田） 9/1（日）～9/30（月）さらに、 9/15（日）ルスタウ・シェリーイベントにて提供</p>	<p>(1)秋刀魚のパエリア 3,200円(税込) (2)小鮎のフリートス 780円(税込) [滋賀食材] 近江米みずかがみ、コアユ</p>
<p>ラブシュリー近江（新橋） 9/1（日）～</p>	<p>(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</p>
<p>CHIRIRI 六本木店（六本木） 9/1（日）～9/30（月）</p>	<p>近江牛すき焼きコース 5,800円（税込） [滋賀食材] 近江牛 日本三大和牛の一つである近江牛（A5ランク）を使用</p>
<p>アルポルトカフェ（日本橋） 9/1（日）～9/30（月）</p>	<p>近江牛ランプ肉のグリル 3,240円(税込) [滋賀食材] 近江牛</p>
<p>アルポルトクラシコ（横浜） 9/1（日）～9/30（月）</p>	<p>近江牛のロースト（コースメニューの中から選択） ランチ 3,700円（税込）～ ディナー 4,500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</p>
<p>しち十二候（丸の内）</p>	<p>近日発表</p>
<p>近江や Wabisuke（渋谷）</p>	<p>近日発表</p>
<p>ここ滋賀「滋賀めし」弁当（日本橋） 9/1（日）～9/16（月）</p>	<p>夏の滋賀めし！冷製ミネストローネと洋風あめのおご飯のサラダ茶漬け 850円（税込） [滋賀食材] ビワマス、滋賀県産野菜 ビワマス（=あめのいお）と山葵菜・水菜など県産野菜を盛り付けた近江米と五穀米のごはん、それにトマト・冬瓜・大豆などが入ったスープが付いて、身体にやさしく、野菜たっぷりのお弁当</p>