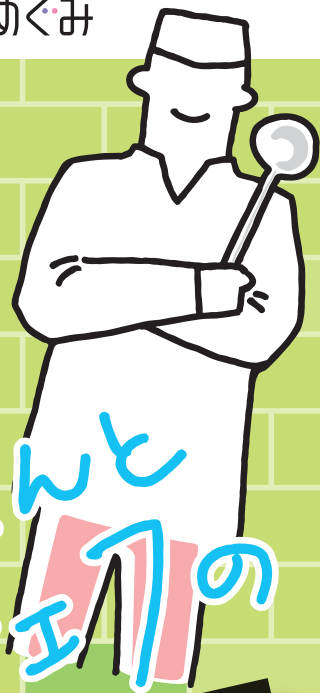




琵琶湖八珍から広がる

びわ湖のめぐみ



漁師さんと  
シェフの

県内 9店  
大阪 3店  
が参加

KOLLABO CAMPAIGN

湖ラボ  
メニューフェア

featuring 漁師

2023

開催期間: 3/11(土)~3/19(日)

コラボメニューを  
召し上がれ。





# セタシジミのスープ焼きそば ピワマス大根



セタシジミのスープ焼きそば



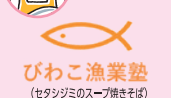
ピワマス大根

店舗情報 東海道街道商い六代 からっ風  
大津市打出浜6-5 TEL: 077-522-4068

シェフ 田中 大士

セタシジミのスープ焼きそば 880円(税込)  
希少なセタシジミをもっと身近に感じてもらえるように、親しみやすい焼きそばに仕立てた居酒屋料理です。たっぷりのスープに麺を絡めて、セタシジミの旨みを最後の一滴まで楽しんでください

ピワマス大根 880円(税込) 前日までに要予約  
上品な脂の天然ピワマスと、滋賀県産の春大根を炊き合わせた春の一皿です。甘辛く炊いたピワマスと、味のしみた大根がお口の中できちんととろけます。新しく懐かしい、滋賀の恵みを味わえる一皿です。季節のコース(3300円)もしくは琵琶湖八珍コース(3850円)の一品としてもご提供。  
伝統的なシジミのお味噌汁(580円税込)もあります。



コラボした漁師さん 谷口 靖 (ピワマス大根)



# 稚鮎のかき揚げ天ぷら(平天) スジエビ+ねぎのちぎり天



稚鮎のかき揚げ天ぷら(平天)



スジエビ+ねぎのちぎり天

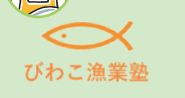


店舗情報 剛田商店 & 魚竹蒲鉾店  
大阪市北区天神橋3-7-26 TEL: 070-8580-3446

剛田商店 代表 野上 剛



魚竹蒲鉾店 専務 森山 けい子



稚鮎のかき揚げ天ぷら(平天) 350円(税込)  
稚鮎(氷魚)、淡路産たまねぎ、人参、さがきごぼう、ねぎが入っています。味も食感も楽しい平天です。期間限定、数量限定

スジエビ+ねぎのちぎり天 550円(税込)  
新鮮なスジエビの香りと食感が、ネギの香りと絶妙に合います。ぜひ食べてみてください。期間限定、数量限定



# 湖魚フリット&ポテト(タルタルソース添え) 数量限定 氷魚のアヒージョ



湖魚フリット&ポテト(タルタルソース添え) 数量限定 氷魚のアヒージョ あおさパン付き



店舗情報 トキヤ Seasonal Kitchen  
東近江市林町612 TEL: 0748-40-0784

シェフ 澤 貴行

湖魚フリット&ポテト(タルタルソース添え) 850円(税込)  
滋賀県だからこそできる、ピワマスを贅沢に使用したフリットになります。自家製のタルタルソースを付けて、是非クラフトビールとお召し上がりください。ベストマッチです。ディナーのみのご提供。

数量限定 氷魚のアヒージョ あおさパン付き 950円(税込)  
旬の氷魚を、シンプルにニンニクとオリーブオイルでアヒージョにしました。ほんのりとした氷魚の苦みと卵の甘みを混ぜ、自家製あおさパンと一緒に召し上がりください。ディナーのみのご提供。



# ピワマスのマリネサンド

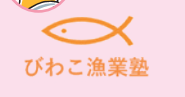


店舗情報 ORENGE FIELDS Tea Garden  
大阪市北区天神橋3-7-26 レジールアッシュ梅田イースト 102 TEL: 06-6948-6290

代表 野上 剛



ピワマスのマリネサンド 800円(税込)  
琵琶湖の固有種のピワマス。冬は、エビやアユ、ワカサギを食べているため脂が乗っていておいしい時期です。サーモンよりも濃厚な旨味を感じられ、ぜひ一度味わっていただきたい魚です。漁獲量も多くなく、大阪で食べられる機会がめったにありません。今回はそんなピワマスをマリネして、サンドイッチとしてご提供。甘みとしっかりととした食感に感動する一品になっています。当店の紅茶と一緒に、琵琶湖の味をお楽しみください。期間限定、数量限定







# スジエビと淡路玉ねぎのピザ



店舗情報 ORENGE FIELDS Bread Factory  
大阪市北区天神橋4-7-29 扇町山一ビル1階 TEL: 06-6355-4800

代表 野上 剛

スジエビと淡路玉ねぎのピザ 330円(税込)  
琵琶湖で獲れる小さなエビ、スジエビ。小さいけども香ばしい旨味がギュッとつまっています。カリカリとした食感も楽しくてつついっ手が出てしまう美味しさです。今回のスジエビは、琵琶湖の漁師さんが送ってしてくれたもの。漁師さんの思いを感じながら、メニューを考えました。香ばしいスジエビと、甘い淡路玉ねぎがコラボしたピザは、小さなお子さんから大人まで満足していただけます。フェア期間のみの数量限定でのご提供です。ピザでスジエビを味わってみてください！  
期間限定、数量限定



# 鮎ずし



シェフ 和田博

鮎ずし  
1,300円(税込)  
さわやかで芳醇なチーズのような香り。初めての方にも食べやすい鮎ずしです。お酒の肴としてもおすすめです。



店舗情報 でんや 石山駅前店  
大津市粟津町4-11  
TEL: 077-534-1511



# 子持諸子炭火焼 だろす掛け 煮物椀 立烏帽子貝と筋海老真薯



子持諸子炭火焼 だろす掛け



煮物椀 立烏帽子貝と筋海老真薯

店舗情報 近江懐石「清元」  
大津市雄琴6丁目1-35 TEL: 077-578-1340

シェフ 清本 健次

子持諸子炭火焼 だろす掛け  
1,650円(税込)  
春の山菜と諸子の炭火焼を贅沢に味わえます。  
煮物椀 立烏帽子貝と筋海老真薯  
1,100円(税込)  
瀬田川でとれる立烏帽子貝。春が旬の琵琶湖ならではの味わいです。

桃懐石(11,000円)の一品としてもご提供。要予約。単品としてのご注文も可。



コラボした漁師さん 駒井 健也  
(子持諸子炭火焼 だろす掛け)



コラボした漁師さん 上村 徳慶  
(煮物椀 立烏帽子貝と筋海老真薯)



# 氷魚を使った自家製タリオリーニ



シェフ 金澤 匠記

氷魚を使った自家製タリオリーニ  
3,900円(税込)～  
湖魚を使ったイタリア料理です。ぜひ一度味わってみてください。  
おまかせ料理の一品としてご提供。要予約。

店舗情報 オステリアチエロアルト  
大津市唐橋町7-41  
TEL: 077-534-5588



# カラス貝の天ぷら 寒しじみ汁大津九重味噌袱紗仕立て

カラス貝の  
天ぷら



寒しじみ汁  
大津九重味  
噌袱紗仕立て



店舗  
情報

**ひさご寿し**  
近江八幡市桜宮町213-3  
TEL: 0748-33-1234

コラボした漁師さん  
上村 徳慶

シェフ **川西 豪志**

**カラス貝の天ぷら** 880円(税込)  
瀬田川の砂地で穫れるカラス貝は非常に少なく、近年ではめったに水揚げされません。淡水貝ならではの仕込みをした天ぷらは、旨味を十分に含んでいて、とても美味しいです。  
単品としてご提供。 寿し割烹(8,800円)と11,000円のコース内でご希望のお客様にもご提供。  
**寒しじみ汁大津九重味噌袱紗仕立て** 550円(税込)  
言わずと知れたセタシジミは琵琶湖の固有種。他にもヤマトシジミも琵琶湖・瀬田川には多く、どちらも漁師が厳選した流域でとれたものが美味しさの基本です。  
単品としてご提供。

# 湖国懐石 神経締め一本釣り 天然ピワマスのお造りなど



店舗  
情報

**料理 魚石 RYORI UOISHI**  
近江八幡市安土町常楽寺994  
TEL: 0748-46-2030

シェフ **瀬海 悠一郎**

**湖国懐石 神経締め一本釣り天然ピワマスのお造り**  
11,000円(税込)  
近江が誇る絶品の湖魚食材をシンプルに、ダイレクトにお届けする一品。琵琶湖が育む至高の醍醐味を、和食の技術で最大限に引き出します。  
コースの一品としてご提供。要予約。  
天候等の理由により、やむを得ず提供できない場合があります。

# 近江牛 & 琵琶湖八珍



献立(当日の状況によりメニューが変更になる場合がございます)  
の小鉢: 鮎お寿司、ハス甘酢漬、モロコなれ寿司、薩摩芋檸檬煮、いさご佃煮  
煮〇造り: 鱧〇合物: 近江牛すきやき〇揚物: 筋海老のかき揚げ〇凌ぎ: うちりの茶碗蒸し〇酢の物: 鮎焼き漬〇南蛮漬〇御飯/香物/デザート

店舗  
情報

**休暇村近江八幡**  
近江八幡市沖島町宮ヶ浜  
TEL: 0748-32-3138

シェフ **幸田 朝彦**

**近江牛 & 琵琶湖八珍**  
3,500円(税込)  
この辺りでは、琵琶湖固有種を中心にした食文化が今も受け継がれています。琵琶湖の個性を表す8種の魚介類(ピワマス・ニゴロブナ・コアユ・スジエビ・イサザ・ウロリ・ハス・モロコ)を「琵琶湖八珍」と呼び、古くから地元の方々に愛され、食されてきました。そんな貴重な「琵琶湖八珍」をほぼ全てと、日本三大和牛「近江牛」のすき焼きという、まさに近江の国の恵みを堪能できるお食事を、日帰りのご昼食でご用意致しました。  
ランチのみのご提供。  
前日までに要予約。(平日は4名様以上)  
4月1日以降は3,850円(税込)でご提供。

## Shiga

- ① 東海道街道商い六代からっ風
- ② トキヤ Seasonal Kitchen
- ③ 近江懐石「清元」
- ④ でんや 石山駅前店
- ⑤ 日本料理 新月
- ⑥ オステリアチエロアルト
- ⑦ ひさご寿し
- ⑧ 料理 魚石
- ⑨ 「休暇村近江八幡



## Osaka

- ③ 剛田商店
- ④ ORENGE FIELDS Tea Garden
- ⑤ ORENGE FIELDS Bread Factory





## びわこ漁業塾



滋賀県水産課では「儲かる漁業」の意識醸成・スキル向上を目的として令和4年度「びわこ漁業塾」を開催。県内の意欲ある漁業者を対象に、経営や流通などについて学ぶ機会を設け、研究者、流通・加工事業者による研修や、先進事例を学ぶ現地視察などを行ってきました。今年度の集大成として、漁業者が自ら販売戦略を立て、県内外の小売店・飲食店・加工事業者と連携した「湖ラボメニューフェア」を開催します。



### 研修会 (2022年8月)

3人の専門家を講師に迎え、市場動向・流通、販売方法、事業設計について学びました。

### 県外研修 (2022年9月)

大阪府鯉巾着網漁業協同組合と大阪市漁業協同組合を訪問。取引方法の移行やブランド化による付加価値の向上の取り組みを伺いました。



### 意見交換会 (2022年11月)

大阪市漁業協同組合の北村理事を講師に迎え、相対取引から市場入札制に移行した経験を伺い、琵琶湖の魚介類の流通について考えました。

### 県内研修・ 意見交換会 (2023年2月)

加工・流通業者を講師に、業者での試行錯誤、取り組みを聞き、意見交換を行いました。

