



滋賀県のおいしい食材が、セブン-イレブンのお弁当になりました。

滋賀の恵み弁当

販売元:セブン-イレブン 価格:580円



ビワマス

鮎などを食べて育つ、琵琶湖の固有種。大きいもので全長70cmを超えることも。クセがなく、次から次へと口に運びたい。

小松菜

滋賀県認証の「環境こだわり小松菜」を使用。琵琶湖や周辺環境にやさしく、農業と化学肥料を通常の半分以下に減らして栽培されます。ミネラルが豊富で栄養価が高いのも特徴。

下田なす

古くから湖南市下田地区で栽培されてきた下田なすは、見た目もかわいい卵サイズ。甘みがあり、柔らかいので、お漬け物や浅漬け、天ぷらなど用途が広い。

滋賀県産牛肉

恵まれた自然環境で育った滋賀県産の牛肉。お弁当に使われているバラ肉は、噛みしめると甘みのある肉汁があらわれる。

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ



滋賀県 × セブン-イレブン

手軽に感じる、食べる 地元・滋賀の食材

そもそもは湖南市下田地区で、自分たちだけが食べる分のみを育てていたのが「下田なす」。鶏卵大の小さいで、ガクの下にくっきりと白いラインが入っているのが特徴です。皮がとても柔らかく、みずみずしい食感。アクもほとんどなく、ほんのりとした甘みがあるので、浅漬けや天ぷらなどシンプルな食べ方が向いているよう。収穫時期は7月〜10月中旬ごろまで。スーパーや直売所でも気軽に入手できるののでぜひ味わってみてください。



滋賀県・甲賀の伝統野菜



品種改良していない昔ながらの伝統野菜は、病気や虫に弱いという。毎日の入念な管理が何よりも大切。



生産者「私アス」

下田なす生産部会 山中千代治さん 農家に生まれ、幼い頃から土に親しんできた。毎朝5時に起き、2時間かけて収穫する。



ビワマスはふだん、琵琶湖の水温が低い中深層に生息している。漁師たちはビワマスを刺し網漁で捕獲する。



琵琶湖の宝物のような魚 ビワマス

朝日漁業協同組合 代表理事組合長 杉本敏隆さん この道34年のベテラン漁師。普段は鮎をメインに漁を行う。琵琶湖と共に生きてきた人。

琵琶湖の固有種「ビワマス」は、なんと鮎などを食べて育ちます。おいしくないワケがありません。桃紅色の身は見、サケやサクラマスに似てますが、ふんわりと霜を降ったように上品な脂の乗りが違います。たいへん美味な魚として湖北などでは珍重されているようですが、漁獲量が少ないため、ほとんど流通していません。まさに「知る人ぞ知る琵琶湖の味」といっても過言ではないのです。



生産者「私アス」