



～琵琶湖の湖魚や近江の野菜・畜産物等の滋賀の幸を首都圏で楽しむ～

1月18日、一日限りのスペシャルディナーイベント

滋賀 ファイン フード ダイニング

## 「SHIGA FINE FOOD DINING」開催

今年度の滋賀の食材・首都圏メニューフェアは35店舗で実施中！

2024年5月13日～2025年3月21日※店舗ごとに実施時期が異なります。

滋賀県は1月18日(土)、東京都中央区八重洲の YANMAR TOKYO ビル2階にあるイタリアンレストラン「ASTERISCO」で滋賀食材(滋賀の幸)を多数使用したスペシャルメニューを楽しめる一日限りのイベント「SHIGA FINE FOOD DINING」(滋賀・ファイン・フード・ダイニング)※を開催します。



日本一大きい湖「琵琶湖」をはじめとする豊かな自然環境に恵まれた滋賀県。必要な量だけを獲る琵琶湖での伝統的な漁業や、水質や生態系を守る環境に配慮した農業など、滋賀の風土と歴史の中で生み出されてきた、琵琶湖と共生する農林水産業「琵琶湖システム」は世界農業遺産にも認定されています。

こうした環境の中で育まれた湖魚や近江米、近江の野菜や畜産物と「滋賀の幸」をたっぷりと味わってみませんか？シェフが実際に滋賀県を訪れ、生産者と交流しながらその魅力を実感した「滋賀の幸」の数々を、手法を凝らして調理しコース料理で提供します。素材の魅力が活かされたスペシャルメニューを心ゆくまでお楽しみください！近江米の新品種「きらみずき」もご賞味いただけます！

※このイベントは好評をいただいている「滋賀の食材・首都圏メニューフェア「SHIGA Fine Food Fair」(滋賀・ファイン・フード・フェア)」の一環として開催するものです。様々な滋賀の幸のスペシャルメニューを通じて、首都圏の方々に滋賀食材の良さ、おいしさを知っていただくことがねらいです。

昨年度開催のイベントでは「美味しい料理が堪能でき、大満足だった！」「滋賀の魅力が伝わり、実際に滋賀に行ってみたいと思った！」といったお声をはじめ、大変好評をいただきました。今年度は多くの店で「滋賀の幸」を使用したメニューが定番化！首都圏の計35店舗で通年、様々な「滋賀の幸」を楽しむことができます。

### 《実施概要》

- ・名称 : 首都圏メニューフェアイベント 「SHIGA FINE FOOD DINING」
- ・開催日 : 2025年1月18日(土) 18:00 オープン 18:30 スタート
- ・会場 : ASTERISCO (アステリスコ) (東京都中央区八重洲 2-1-1 YANMAR TOKYO 2F)
- ・参加申し込み : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAudzTQG-n6-JfFEHhi9YNEF2\\_SaulHn\\_jS2wKExPW\\_jbE-Q3w/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAudzTQG-n6-JfFEHhi9YNEF2_SaulHn_jS2wKExPW_jbE-Q3w/viewform)

## <滋賀の食材 首都圏メニューフェア「SHIGA FINE FOOD DINING」実施概要>

### ■首都圏メニューフェアイベント「SHIGA FINE FOOD DINING」

- 【概要】 滋賀の幸を使用したスペシャルメニューを都内レストランで提供する一日限りのイベントです。素材の魅力を活かして調理されたメニューをコースで堪能いただけます。また、会場内で特別に滋賀県産品の物販も行います。
- 【開催日】 2025年1月18日(土) 18:00 オープン 18:30 スタート
- 【会場】 ASTERISCO (アステリスコ)  
(東京都中央区八重洲 2-1-1 YANMAR TOKYO 2F)
- 【参加申込み】 下記ホームページからお申し込みをお願いします。  
[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAUdztQG-n6-JfFEHhi9YNEF2\\_SaulHnjS2wKExpWjE-Q3w/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAUdztQG-n6-JfFEHhi9YNEF2_SaulHnjS2wKExpWjE-Q3w/viewform)
- 【料金】 お一人様 5,500円(税込)  
※参加費にお食事代、当日のサービスドリンク(ビール、日本酒、お茶)が含まれています。それ以外のドリンクは各自でお支払いください。



#### 【メニュー】 <Stuzzichino>

琵琶湖ホンモロコと米粉パンのブルスケッタ

<Antipasto>

近江黒鶏と滋賀産直野菜のインボルティーニ きんたろうしいたけのマリネサラダを添えて

<Specialite risotto>

滋賀県産きらみずきとホワイト卵のトリュフリゾット

<Primo piatto>

おうみ海老とよもぎを練りこんだニョッキ 味がね蕪ソース

<Secondo piatto>

近江げんさん牛のグリル ルッコラと赤ワインのソース 伊吹大根を添えて

<Dolce>

比叡ゆばと苺のモンブラン仕立て



【滋賀県フェアの実施】 ASTERISCO では2月1日～2月28日の間、ディナー・ランチタイムで滋賀県食材を使用したメニューの提供もごさいます。

## ■メニューフェア「SHIGA Fine Food Fair」概要

【期 間】2024年5月13日(月)～2025年3月21日(金)

※店舗ごとに実施時期が異なります。

(上記期間中のいずれかの時期に実施します。)

《フェアのメニュー写真例》



### 【参加店舗】計35店舗

参加店舗の情報は「滋賀の美味しいコレクション」(<https://shigaqu.jp/topics/>) やSNSアカウント「おいしがうれしが」(Instagram、X、Facebook)をご確認ください。(随時更新します)

【店舗情報】 ※実施店舗は今後変更になることがあります。

業態	店舗名	URL
イタリアン	ASTERISCO	<a href="https://la-brianza.com/asterisco/">https://la-brianza.com/asterisco/</a>
フレンチ	AZUR et MASA UEKI	<a href="https://restaurant-azur.com/">https://restaurant-azur.com/</a>
フレンチ・鉄板焼	ahill azabu	<a href="https://www.ahill.jp/azabu/">https://www.ahill.jp/azabu/</a>
イタリアン	ALTER EGO	<a href="https://alterego.tokyo/">https://alterego.tokyo/</a>
イタリアン	ALMA	<a href="http://www.classic-inc.jp/alma/">http://www.classic-inc.jp/alma/</a>
中華	慈華	<a href="https://www.itsuka8.com/">https://www.itsuka8.com/</a>
イタリアン	IL BACARO ALMA	<a href="https://www.classic-inc.jp/il_bacaro_alma/">https://www.classic-inc.jp/il_bacaro_alma/</a>
イタリアン	Il Profumo	<a href="https://www.ilprofumo.net/">https://www.ilprofumo.net/</a>
フレンチ	eric'S by Eric Trochon	<a href="https://erics-marunouchi.com/">https://erics-marunouchi.com/</a>
フレンチ	Opuses	<a href="https://www.transit-web.com/content/shops/opuses/">https://www.transit-web.com/content/shops/opuses/</a>
フレンチ	CIRPAS	<a href="https://cirpas.tokyo/">https://cirpas.tokyo/</a>
カフェ	347cafe&lounge	<a href="https://www.347cafe.com/">https://www.347cafe.com/</a>
シンガポール	シンガポール・シーフード・リパブリック銀座	<a href="https://singaporeseafood.jp/ginza/">https://singaporeseafood.jp/ginza/</a>
シンガポール	シンガポール・シーフード・リパブリック東京	<a href="https://singaporeseafood.jp/tokyo/">https://singaporeseafood.jp/tokyo/</a>
イタリアン	Sel sal sale	<a href="https://hitosara.com/0006122554/">https://hitosara.com/0006122554/</a>
和食	dancyu 食堂	<a href="https://dancyu.jp/series/dancyu_shokudo/">https://dancyu.jp/series/dancyu_shokudo/</a>
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 カレッタ汐留店	<a href="https://hibiki.dynac-japan.com/shiodome/">https://hibiki.dynac-japan.com/shiodome/</a>
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 品川店	<a href="https://hibiki.dynac-japan.com/shinagawa/">https://hibiki.dynac-japan.com/shinagawa/</a>
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 新宿サザンタワー店	<a href="https://hibiki.dynac-japan.com/shinjuku-southern/">https://hibiki.dynac-japan.com/shinjuku-southern/</a>
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 西新宿野村ビル店	<a href="https://hibiki.dynac-japan.com/nishi-shinjuku/">https://hibiki.dynac-japan.com/nishi-shinjuku/</a>

和食	ダイナミックキッチン&バー 響 有楽町店	<a href="https://hibiki.dynac-japan.com/yurakucho/">https://hibiki.dynac-japan.com/yurakucho/</a>
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 横浜スカイビル店	<a href="https://hibiki.dynac-japan.com/yokohama/">https://hibiki.dynac-japan.com/yokohama/</a>
イタリアン	DepTH Brianza	<a href="https://la-brianza.com/depth_brianza/">https://la-brianza.com/depth_brianza/</a>
モダンインド	NIRVANA New York	<a href="https://nirvana-newyork.jp/">https://nirvana-newyork.jp/</a>
イタリアン	PICICA PICICA	<a href="https://hitosara.com/0031672251/">https://hitosara.com/0031672251/</a>
イタリアン	Focacceria la Brianza	<a href="https://la-brianza.com/focacceria_la_brianza/">https://la-brianza.com/focacceria_la_brianza/</a>
ステーキハウス	Prime42 steakhouse & sky bar	<a href="https://prime42.co.jp/">https://prime42.co.jp/</a>
フレンチ	マルゴ丸の内	<a href="https://marugo-s.com/m/">https://marugo-s.com/m/</a>
フレンチ	マルゴ四谷	<a href="https://www.marugo-s.com/yotsuya/">https://www.marugo-s.com/yotsuya/</a>
フレンチ	MITAN by Eric Trochon	<a href="https://mitan-marunouchi.com/">https://mitan-marunouchi.com/</a>
フレンチ	MOSS CROSS TOKYO	<a href="https://www.mossrostokyo.com/">https://www.mossrostokyo.com/</a>
和食	酩 TOKYO	<a href="https://fsknet.co.jp/impression/mototokyo/">https://fsknet.co.jp/impression/mototokyo/</a>
フレンチ	L'atelier de OTO	<a href="https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13301923/">https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13301923/</a>
イタリアン	La brianza	<a href="https://la-brianza.com/la_brianza/">https://la-brianza.com/la_brianza/</a>
和菓子	和菓子 薫風	<a href="https://www.wagashikunpu.com/">https://www.wagashikunpu.com/</a>

**本件に関するお問い合わせ先**

●滋賀県農政水産部みらいの農業振興課 食のブランド推進室 関・秋間  
TEL: 077-528-3892 (直通) E-mail : [gc01@pref.shiga.lg.jp](mailto:gc01@pref.shiga.lg.jp)

●滋賀県商工観光労働部 「ここ滋賀」 山藤  
TEL: 03-6225-2951 (直通) [cocoshiga@pref.shiga.lg.jp](mailto:cocoshiga@pref.shiga.lg.jp)