



資料提供

(県政)



提供年月日：令和7年(2025年)1月14日
部局名：農政水産部
所属名：みらいの農業振興課
食のブランド推進室
係名：マーケティング係
担当者名：関、秋間
連絡先(内線)：077-528-3892 (3892)

滋賀県産食材を使用した特別メニューを京都・大阪・芦屋の飲食店で提供 湖国 滋賀の幸 美食フェア 2025 2025年1月15日(水)からスタート

1月15日から、京都・大阪・芦屋の飲食店8店舗で、滋賀県産農畜水産物「滋賀の幸」を使った特別メニューフェア『湖国 滋賀の幸 美食フェア 2025』を開催します。

このフェアは、「滋賀の幸」の認知度向上と消費拡大を図るため、京都・大阪・芦屋の飲食店において期間限定の特別メニューを提供するものです。

滋賀県の豊かな環境の中で育まれた近江牛、湖魚、近江の野菜などの「滋賀の幸」を活用し、各シェフが様々な手法を凝らした魅力あふれるメニューを提供します。

また、2月28日から3月2日の3日間、県産農産物などが購入できる『滋賀の幸 マルシェ』を、大阪の天神橋筋五丁目商店街内の店舗にて開催します。

「滋賀の幸」を堪能できるメニューフェアやマルシェに、ぜひお越しください。

内容

◎湖国 滋賀の幸 美食フェア 2025

- 開催期間：令和7年1月15日(水)～2月14日(金)
- 参加店舗：京都・大阪・芦屋の8店舗

◎滋賀の幸 マルシェ

- 開催期間：令和7年2月28日(金)～3月2日(日)11時～16時
 - 開催場所：天神橋筋五丁目商店街内 ウィークリーショップ アルファ
(大阪府大阪市北区天神橋五丁目8-25)
 - 参加店舗：県内生産者等
- ※ 詳細については、「滋賀のおいしいコレクション」等にて随時情報提供していきます。

美食フェアやマルシェの参加店舗の詳細情報は「滋賀のおいしいコレクション」(<https://shigaquo.jp/topics/005810.html>)に掲載しています。

また、雑誌「あまから手帖」2月号(1月23日発行予定)とあまから手帖の情報サイト「amakara.jp」(<https://www.amakaratecho.jp/>)にも掲載されますので、あわせてご確認ください。

◆ 湖国 滋賀の幸 美食フェア 2025 参加店舗

■使用食材 近江牛、湖魚（ほんもろこ、ビワマス 等）、近江の野菜、近江鴨 等

■実施店舗

【 RADICE 】

ラディーチェ
(京都・烏丸丸太町 イタリア料理)



「信楽山田牧場のモッツアレラチーズと近江牛のラザニア」
(イデ・サポーリコース 16,500 円から)

【 和心料理 TAKASAKI 】

(兵庫・芦屋 日本料理)



「本日の酒肴の盛り合わせ」
(TAKASAKI 料理長 おまかせコース 9,900 円から)

【 お料理とお酒 ふくら 】

(京都・荒神口 小料理)



「ビワマスのこけら寿司」*
「ビワマスの筋子の粕漬け」*
(未完コース 7,700 円の酒肴盛り合わせから)
※ 単品での提供あり

【 リストランテ ル・ミディ ひらまつ 】

(大阪・西梅田 イタリア料理)



「季節野菜と黒トリュフのインサラータ」
(昼・夜 10,000円~のコースから)

【 リクペラーレ タケウチ 】

(大阪・肥後橋 イタリア料理)



「薪焼きにした近江黒鶏のラビオローネ
タヤリン イン コンソメ仕立て」
(夜コース 8,800 円から)

【 お酒とさかな かけはし 】

(大阪・福島 居酒屋)



「氷魚のかき揚げ」*
(夜 6,500 円~のコースから)
※ 単品での提供あり

【 洋食堂 のろ 】

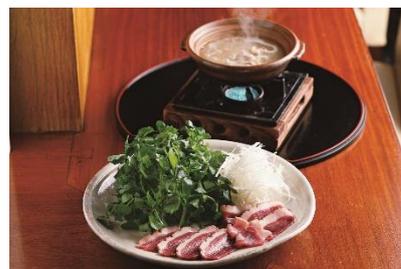
(京都・烏丸御池 洋食)



「獣美恵堂の鹿のロティ ワイルドブルーベリーとクルミのポワブラード 焦がした安土信長葱と継ノ農園の緑葉サラダ」 (2,600 円)

【 割烹 味菜 】

あじさい
(大阪・北新地 日本料理)



「近江鴨の小鍋 クレソンとネギの王様」*
(13,000 円~のコースから)
※ 単品での提供あり