

冬の琵琶湖の味覚「ヒウオ（氷魚）」を使った 「釜揚げヒウオどんぶり」を数量限定で販売

東京の情報発信拠点「ここ滋賀」ランチメニューとして12月8日から

- 12月1日に、琵琶湖でヒウオ漁が解禁されました！
- 12月8日～11日は、1日100食限定のヒウオ釜揚げ試食イベントを開催！
- 12月11日は、日本橋三越本店でヒウオの鮮魚と釜揚げを限定販売！

東京・日本橋の情報発信拠点「ここ滋賀」の2階レストラン「日本橋・滋乃味」で、冬の琵琶湖の味覚「ヒウオ（氷魚）」を使った釜揚げどんぶり「釜揚げヒウオどんぶり」を、数量限定のランチメニューとして12月8日（水）から販売されます。

「ヒウオ（氷魚）」とはアユの稚魚のことです。冬の琵琶湖の味覚として永く愛されています。今年は、アユの産卵が平年の2倍と多く、12月1日に無事に解禁初日を迎えることができました。漁が解禁となったばかりの「ヒウオ」を、東京でいち早く味わっていただきたく、滋賀県の情報発信拠点「ここ滋賀」の数量限定ランチメニュー「釜揚げヒウオどんぶり」として販売します。

12月8日（水）から11日（土）には、ヒウオ釜揚げの試食イベントを1日100食限定で開催します。アンケートにお答えいただくと期間中毎日先着50名様に琵琶湖の魚のイラストが可愛い「琵琶湖八珍エコバッグ」をプレゼントします。

さらに12月11日（土）には、日本橋三越本店地下1階「吉川水産」にて滋賀県漁業協同組合連合会が出荷したヒウオ釜揚げと鮮魚を各100パック、限定販売されます。

琵琶湖ならではの冬の味覚。ぜひ、この機会に味わってください。

概要は次の通りです。



獲れたての氷魚（ヒウオ）



釜揚げ氷魚のどんぶり（イメージ）

<琵琶湖産ヒウオを使用した数量限定ランチメニュー>

【メニュー】琵琶湖産 釜揚げヒウオどんぶり<1,500円(税込)>

【提供期間】12月8日(水)から ※売り切れ次第終了

【場 所】「ここ滋賀」2階レストラン「日本橋・滋乃味」/東京都中央区日本橋2-7-1

<ヒウオ釜揚げの試食イベント>

【名 称】ヒウオ釜揚げの試食(1日100食限定)

【提供期間】12月8日(水)~11日(土)*4日間

【場 所】「ここ滋賀」1階

【特 典】アンケート回答者プレゼント
「琵琶湖八珍エコバック」(各日先着50名)



ヒウオ釜揚げ(イメージ)



琵琶湖八珍エコバッグ

「ここ滋賀」WEBサイト: <https://cocoshiga.jp/>

<日本橋三越本店の「吉川水産」ヒウオの釜揚げと鮮魚を限定販売>

【販売日時】12月11日(土)10:00~19:00

※鮮魚は当日朝獲れを直送(午後からの販売)

※売り切れ次第終了

【商 品】・ヒウオ釜揚げ *1パック60g入り:648円(税込) 限定100パック

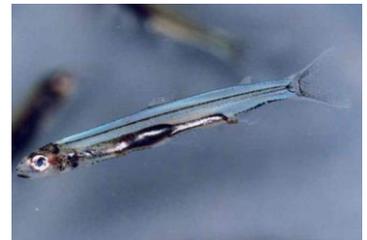
・ヒウオの鮮魚(生) *1パック80g入り:648円(税込) 限定100パック

【場 所】日本橋三越本店地下1階「吉川水産」

【問い合わせ先】滋賀県漁業協同組合連合会 077-524-2418

■ヒウオ(氷魚)

ヒウオとはアユの稚魚で、まるで氷のように透き通って見えるため、“氷魚”と呼ばれます。琵琶湖では周辺の河川から生まれたアユが下り、その多くがそのまま成魚まで育つため、古くからヒウオ漁をはじめ多様なアユ漁が発展してきました。日本全国でアユは獲れますが、“氷魚”として贅沢に味わえるのは、琵琶湖ならではです。ヒウオは体長4cmほどと小さいですが、爽やかなアユの香りは十分に楽しめます。たっぷりのお湯でさっと塩ゆでした釜揚げはヒウオ料理の定番で、つるつるとした食感はまさに滋賀の冬の味覚です。また、しょう油と砂糖で炊いた佃煮やハーブを効かせたオリーブオイルでアヒージョにするとお酒やワインに合う一品に仕上がります。



アユの子どもと聞くと、「そんな小さい時期に獲って大丈夫?」と驚かれるかもしれませんが大丈夫です。ヒウオは主に放流用として漁獲、養殖池で育てられ、釣り用として全国の河川漁場へ放流されてきました。需要の変化等により、近年は放流用としてだけでなく、食用としての需要に期待が高まっています。

●湖魚の取扱店に関する情報: 「琵琶湖八珍 HP」 <https://shigaquo.jp/hacchin/>

●湖魚を含む滋賀の食材に関する情報:
「滋賀の美味しいコレクション」<https://shigaquo.jp/report/1160.html>