



滋賀県

2020年10月20日

滋賀県

～東京・日本橋の情報発信拠点がオープン3周年～

## 「ここ滋賀・3周年・大感謝祭」を開催！

発酵学者・小泉武夫先生と知事の対談や、リモート酒蔵見学など

場所：「ここ滋賀」（日本橋）、会期：10月29日（木）～11月5日（木）



滋賀県は、東京・日本橋の情報発信拠点「ここ滋賀」のオープン3周年を記念し、これまでご愛顧いただいたお客様に感謝の気持ちをお伝えするとともに、更なる滋賀の魅力を発信するため、10月29日（木）から11月5日（木）まで、「ここ滋賀・3周年・大感謝祭」を開催します。

大感謝祭では、“発酵”をテーマの一つとし、農学博士・発酵学者の小泉武夫氏と三日月知事の対談やリモート酒蔵見学などの発酵に関するイベントのほか、スペシャルディナー企画「自然の力を活かす食」、参加型イベント「信楽焼たぬき制作体験」など、滋賀の多彩な魅力を発信するイベントやキャンペーンを開催します。

イベント盛り沢山の8日間となりますので、ぜひお越しください。

### 「ここ滋賀・3周年・大感謝祭」の概要

#### 【3周年記念イベント】

#### ●スペシャルディナー企画「自然の力を活かす食」

「寿長生の郷（すないのさと）」は、「叶 匠壽庵」が農工ひとつの菓子作りの理想を求める里山。広大な自然の中で創造的な料理や器を味わいゆったりとした時間を過ごせます。その里山から料理長が来

店。里の四季折々の美しい映像と共に、旬の食材を活かした繊細な料理を東京・日本橋でお楽しみください。

日 時：10月31日（土） 18:00～ 19:30 【受付】17:30～

場 所：ここ滋賀 2F「日本橋 滋乃味」

《事前申込・先着制》

- ・定員：12名（予定）
- ・参加費：7,000円（税込）  
日本酒・ワインなど飲み放題  
（ノンアルコールの場合 6,000円（税込））
- ・協力：叶 匠壽庵 寿長生の郷

HP：<http://www.sunainosato.com/>



### ●同時展示「河本万里子が描く 自然の力」

～叶 匠壽庵 広報誌の表紙絵から～

河本万里子が描く秋冬作品を展示。自然の草花などを描いた作品群が生命の持つ瑞々しさを伝えてくれます。

日 時：10月29日（木）～11月30日（月）

場 所：ここ滋賀 2F「特設スペース」



夏嶺淑花（かれいしゆくか）

### ●「オーガニック近江米」の販売

化学合成農薬・肥料に頼ることなく自然の恵みを生かして育てたお米（玄米パックライス）やおにぎりを販売します。（おにぎりは SHIGA's BAR にて販売）

日 時：10月31日（土）～11月1日（日）11:00～20:00

場 所：ここ滋賀 1F「マーケット」



### ●近江の餅を楽しむ会

ねばりと伸びがあり、きめ細かく甘みのある最高級のもち米「滋賀羽二重糯」でつくる3周年祝いの『紅白餅』をいろいろなトッピングで味わえます。また甲賀もち工房から作り手が来店。もち米と餅作りの秘話も伺います。

日 時：11月1日（日）

〔 1回目：15:00～15:40 【受付】14:45～  
2回目：16:00～16:40 【受付】15:45～ 〕

場 所：ここ滋賀 2F「日本橋 滋乃味」

《事前申込・先着制》

- ・定員各回 12名
- ・参加費 500円（税込）



## ●信楽焼たぬき制作体験

「スカーレット」にも登場した信楽焼の「たぬき」！  
自分だけのオリジナル「たぬき」をここ滋賀でつくってみませんか？出来上がった作品は信楽で焼き上げ、後日ご自宅へお届けします。

おひとり様も大歓迎！ぜひご参加ください。

日 時：11月3日（火・祝）

〔 1回目：11:00～12:00 / 2回目：13:00～14:00  
3回目：14:15～15:15 / 4回目：15:30～16:30 〕



場 所：ここ滋賀 RF「屋上テラス」（雨天時会場変更）

《事前申込・抽選制》 10/20 申込締切、抽選後 10/23 までに連絡

- ・定員：各回6名
- ・備考：参加費、送料無料（SNS 配信歓迎）

〔共催：滋賀県中小企業団体中央会、協力：信楽陶器工業協同組合〕

## ●滋賀のお酒で乾杯！ リモート酒蔵見学

豊かな水と、良質な酒米に恵まれた湖国・滋賀は美酒の宝庫。

「喜多酒造（東近江市）」と「田中酒造（甲賀市）」の酒蔵をリモートで見学します！お酒のお話を聞きながら、とっておきのお酒と料理のペアリングを堪能いただけます。

日 時：11月1日（日）17:30～19:00 【受付】17:15～

場 所：ここ滋賀 2F「日本橋 滋乃味」

《事前申込・先着制》

- ・定員：14名
- ・参加費：7,000円（税込） 33 蔵ブレンド酒付き

〔協力：滋賀県酒造組合〕



## ●滋賀のおつけもの販売

近江つけもの山上（湖南市下田）の人気漬物「白菜大葉重ね」や、「キムチ風味の赤重ね」、「味噌漬けチーズ」や「味噌漬け赤こんにゃく」など、地元で昔から愛されてきた普段店舗に並ばないおつけものを期間限定で販売します。

日 時：11月2日（月）～3日（火・祝）11:00～20:00

場 所：ここ滋賀 1F「マーケット」



## ●記念対談 「発酵で健康」～滋賀の発酵食の魅力～

「発酵といえば滋賀！」近年、注目される「発酵」、発酵食は何故体に良いといわれるのか。鮎ずしを中心とした滋賀県の発酵食文化と健康長寿との関係性など「発酵食品の秘密」について、小泉武夫氏と三日月大造知事が対談します。自らを「発酵飯面」と呼ぶほどの大の“発酵食好き”であり、発酵学の第一人者・発酵文化推進機構 理事長 小泉武夫氏と三日月知事の対談をオンラインで全国に配信します (YouTube Live)。



日 時：11月5日（木）14:00～15:00（諸般の事情により時間が変更となる場合があります。）

協 力：NPO 法人 発酵文化推進機構

対談者：小泉 武夫氏（発酵文化推進機構 理事長・農学博士・発酵学者）  
三日月 大造（滋賀県知事）

配 信：<https://www.youtube.com/channel/UC2C7g6s4hJs4UJaIkf1-eeQ>

\*配信は対談後も視聴可能です。

## 【3周年記念キャンペーン】

### ●1階マーケット

・「ここ滋賀」で2,000円（税込）以上お買い上げの方を対象に、抽選で「滋賀県ゆかりの企業」の景品などが当たる抽選会を開催（10/29～11/5）。

### ●1階「SHIGA's BAR」

・期間（11/2～11/3）中、日本酒を注文された方に「おつけもの」を一皿プレゼント。

### ●2階「日本橋 滋乃味」

・期間（11/2～11/3）中、アルコールを注文された方に「おつけもの」を一皿プレゼント。



### ●2階「日本橋 滋乃味」

・期間（10/29～11/5）中、ディナーをご予約の方へ「滋乃味オリジナルおちょこ」をプレゼント。

また、11月6日から令和3年2月28日にオリジナルおちょこ持参で滋乃味をご利用いただいた方には、日本酒1合をサービス（17時以降）。

### ●2階「日本橋 滋乃味」

・期間（11/1～11/4）中、ランチをご注文の方へ「よもぎ餡もち」をプレゼント。



※イベント詳細は3周年イベントサイトに順次掲載します。

(URL：<https://eins.shiga.jp/cocoshiga/event/>)