



「ここ滋賀」スタッフ・熊井ことみさん。「滋賀県は知れば知るほど魅力を感じます。ぜひお越しください」

発酵食と近江牛が自慢！ 「ここ滋賀」



東京メトロの日本橋駅からほど近い「ここ滋賀」は、滋賀の魅力をさまざまな角度から伝えるイベントを開催したり、特産品・伝統工芸品などを販売したりしています。近江牛をはじめ、滋賀の食材をふんだんに使った料理が味わえるレストランも人気です。

所在地：東京都中央区日本橋2-7-1



オープンからずっと売上1位なのが、滋賀県民が愛してやまない郷土料理「鮒（ふな）ずし」。琵琶湖産のニゴロブナを炊いたご飯と塩で漬けた発酵食品で、独特の香りとうま味があります。「乙なうまいものは、お酒とよく合うんですよ」（クック井上。）写真は、「おためし鮒寿し」（（有）魚治）。



「お肉のうま味とスパイスの味わいが最高」とクック井上。さんのお気に入り。左が「近江牛プレミアムビーフカレー」（（株）松喜屋）、右が「近江牛カレー『超絶』」（元三フード（株））



「みずかがみ」は、滋賀県で開発された米。冷めてもおいしいと評判で、お弁当やおにぎりにもピッタリ。「炊きたては、信楽焼の上質な茶碗で食べたいですね!」（クック井上。）



今では希少な在来種で、農家さんが手摘みした茶葉で作っている「政所茶」((株)政所園)。「おいしいし、急須にいれて、5回くらいは味が出ます」(熊井さん)



絶品！

店頭で買って味わえる「近江牛のメンチカツサンド」。「肉肉しい食感とうま味たっぷりの贅沢な味が最高！」。



クック井上。
いち押し!

滋賀の名物や地酒が楽しめるレストラン「日本橋 滋賀乃味」が2階に。料理を盛りつける器などは地元の信楽焼が中心。鮎ずしのご飯をだしに使ったオリジナルのうま酸っぱい発酵鍋がおすすめ。



▶ ここ滋賀

全国のおすすめ産品 ～郷土の飲み物編～



栃木県

関東・栃木レモン (栃木乳業(株))

「レモン牛乳」の名でも親しまれている乳飲料。レモン果汁は入っていないが、砂糖などで甘味を足し、天然着色料でレモンのような色合いに。県内では小売店などでよく見かけるほど定番。



石川県

奥能登地サイダー しおサイダー (株)Ante

珠洲(すず)市で製造されている希少な揚げ浜塩を使ったサイダー。まろやかで塩味がほのかに残り、すっきりとした甘みが特徴。



静岡県

しずおか茶コーラ (木村飲料(株))

茶所、静岡の緑茶を使用した緑色のコーラ。コーラのうま味に茶の渋み加わり、すっきりした後味が楽しめる。