

ヒビノハッコウ

From Takashima

地域で受け継がれてきた、「発酵」というギフトを毎日の食卓で食べられている料理に応用した現代の発酵食の提案です。



**びわ鱒フィレの塩麹漬け**

琵琶湖固有種の「びわ鱒」のフィレだけを塩麹に漬けました。繊細な塩味と麹の力で作られた旨味をお楽しみ下さい。



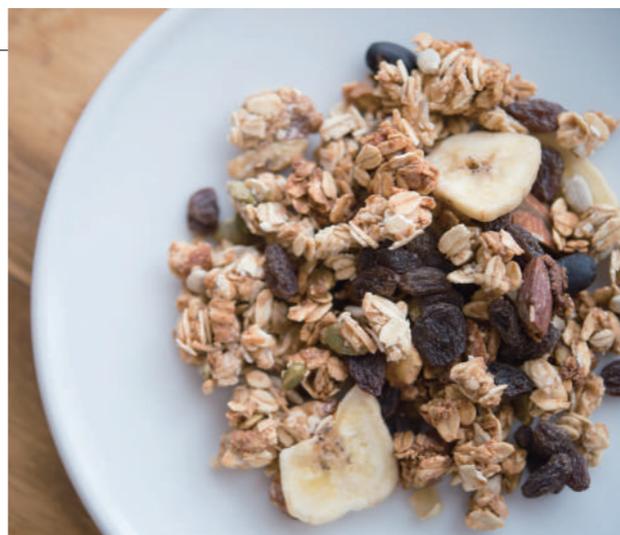
**ケールのキムチ**

高島市内の季節野菜をキムチにするシリーズ。栄養価の高いケールを漬けました。



**ちよっぴり塩麹グラノーラ**

グラノーラにさっと塩麹を絡めるだけで、優しい甘さが際立ちました。グラノーラの上からお好みのヨーグルトやミルクを入れてお召し上がりください。



**醸しスナック詰め合わせ**

麹パー・麹クラッカー・麹ビスコティー様々に変化する麹の魅力を活用した3つの美味しさをお楽しみいただけます。



**豆腐シヨコラ**

乳の代わりに豆腐を使い、砂糖の代わりに「おからの甘酒」を使った優しいシヨコラです。



**ガーリックディップ**

にんにくの風味と乳酸菌によって分解された米糠の旨味が特徴のディップです。



**大豆ディップ**

大豆と味噌が引き立てあったピーナッツバターのようなディップです。



焼いたパンに塗って食べたり、ホームパーティーのフィンガーフードに活用しても便利です。

**乳酸シーザードレッシング**

乳酸発酵した米の酸味を利用した、全く新しいシーザードレッシングです。

**もう一品野菜のドレッシング**  
〈赤蕪〉  
〈フルーツにんじん〉

甘酒の酵素を生かした、「野菜に野菜を掛けて食べる」ドレッシングです。



**柚子酒香**

羊羹でも杏仁豆腐でもない新しいジャンルの和菓子です。ほのかに香る酒粕と柚子ゼリーで大人の風味になりました。



**びわ湖産川海老と醤油麹の中華風混ぜご飯の素**

びわ湖産の川海老をローストし、醤油麹と合わせて中華風の混ぜご飯の素に仕上げました。



**甘酒と醤油麹のカレー**

甘酒の甘味で、辛くて甘い「癖になるカレー」になりました。醤油麹が味に深みを出しています。



**琥珀糖**

アドベリーのお酢とヨーグルトを使ったオリジナルの琥珀糖です。



**甘酒風味の葛湯**

酒粕を使用した、ふんわりと甘酒を感じる葛湯です。



**砂糖を使わない赤飯甘酒のお汁粉**

麹の分解力を活用した砂糖を使わないお汁粉です。ベースとなる甘酒には赤飯と小豆の煮汁を活用しています。



**砂糖を使わない赤飯甘酒のお汁粉**

# 本当に良いものと、本当に良い暮らしをお届けしたい。

滋賀県高島市は琵琶湖の北西部に位置する水と緑豊かな地域です。

モノと情報に溢れる時代に昔と変わらない豊かさが今でもいきづいています。

現代の日々の生活で失われつつある本当の豊かさを高島市からお届けします。



高島市畑地区の棚田の風景

## 食に囲まれた暮らし

滋賀県高島市は琵琶湖の3割以上の水の供給源といわれている「水の郷（さと）」です。古くからその豊富で美しい水を活用した農業、畜産業、漁業が盛んです。また、冬季は雪が多く人々は麴や乳酸菌を活用した発酵食の技術や知恵を日々の暮らしに取り入れて来ました。

## 滋賀県高島市の場所



## 季節の食材



## 滋賀県 高島市

発行元 高島市農林水産部農業政策課 〒520-1592 滋賀県高島市新旭町北畑565 Tel 0740-25-8511 / Fax 0740-25-8519

編集者 ランドブレイン株式会社・雨上株式会社