

第1回、第2回の上位入賞 31 グルメが集結! グランプリ目指し最後の
頂上決戦を繰り広げます!

朝宮茶スイーツ「あさみや金時」



お茶屋のこだわりスイーツ「あさみや金時」



400 円

甲賀市

あさみや茶振興会

第2回滋賀B級グルメバトルでグランプリ受賞。1200年の伝統の味と香り「朝宮茶」をふんだんに使ったスイーツです。自家製の白玉と抹茶蜜には、日本五大銘茶の「朝宮茶」がたっぷり入っています。みどりの山里、せせらぎのほとりで丹念に摘み取られた「朝宮茶」は、さわやかな味わいとすっきりとした喉越しが特徴です。お茶屋のこだわり朝宮茶スイーツ「あさみや金時」を是非ご賞味ください。

近江米バーガー茶漬けうなぎ

ひとつで、おいしさ、ふたとおり。滋賀県発のご当地バーガー第一弾！



500 円

高島市

『バーガー茶漬け』研究所滋賀本部

滋賀県産の近江米を使用したライスバーガー。秘伝のたれがたっぷり染み込んだ契約農家の近江米コシヒカリを、焼きおにぎり風に香ばしく焼き上げました。具材は本格炭火焼うなぎに、食感に優れた季節のきんぴらをトッピング。さらに、近江茶ベースのダシ茶を注ぎ、ひつまぶし風のお茶漬けまで、二種類の味が楽しめる日本初の新感覚ご当地バーガーです。テレビや新聞、雑誌などでも注目を集めています。滋賀 B 級グルメバトル限定の「冷やし茶漬け」でご提供します。

イナズマロックカレーパン

食べた瞬間！あなたのハートにイナズマ走るカレーパン



200 円

大津市

地産地消応援団

イナズマロックフェス 2012 開催を記念しコラボレーション開発しました。滋賀の恵み、「滋賀食」をたっぷり使用した地産地消応援特製カレーパンが登場します。特製近江牛カレーフィリングを仕込み、今回開発した滋賀県産小麦粉を使用した専用生地で丁寧に包みこみました。製パンは、大津の学校給食パンを届ける坂本の西洋軒さん。会場で揚げたてをご提供いたします。滋賀のええもんをたっぷり包みこんだ超特製カレーパンです。

しじみ de チヂミ

琵琶湖特産の瀬田しじみを使ったチヂミ。



300 円

大津市

石山観光協会

約 500 年前、千利休が「しじみは瀬田しじみ」と絶賛したくらい琵琶湖で採れた「瀬田しじみ」は滋味風味とも最高のシジミでした。今は希少価値となった「瀬田しじみ」をたっぷり入れ込んだチヂミを琵琶湖の環境改善と「瀬田しじみ」の復活を願って、世界でも淡水産の貝塚として有名な「縄文石山しじみ貝塚」を有する大津石山から「しじみ de チヂミ」を発信します。

近江牛の牛すじ・ホルモン丼

「つつい、おかわりがしたくなる」～牛すじ・ホルモン丼～



300 円

大津市

チーム近江牛ファミリー

地元の食材『地産地消』を目的とし、滋賀県産の食材「近江牛すじ」「滋賀県産コシヒカリ」「滋賀県産の野菜（真野の久保田さんが作った野菜）」をふんだんに使用した一品です。柔らかくトロトロになるまで煮込んだ牛すじを秘伝のあまからダレで味付けを施しました。大人の方には勿論、お子様にも喜んで召し上がって頂ける丼です。

草津 HOT スルあいす

アオバナ効果で！”ほっ”とするアイス



200 円

草津市

草津商工会議所青年部

草津市の花「アオバナ」を使用したシロップと、HOT な生地で包んだアイスクリームを合わせ、和風パフェテイストに仕上げたのが、この「草津 HOT スルあいす」です。ガッツリ系のイメージが強い B 級グルメですが、女性にも、小さなお子様にも楽しんでいただける商品を目指し開発しました！是非ご賞味ください。

近江焼

小さなお好み焼き パーガーテイスト



200 円

草津市

南草津近江焼愛好会

small size のお好み焼きなので、お手軽に食べれちゃう！！具材は、信長由来の近江八幡赤コンニャク、近江牛すじを焼きあげ、最後にかなで名物秘伝テリヤキダレとマヨネーズをぬり、完成！一度ご賞味あれ！

海老塩ラーメン 湖国の旨み

海老の深みと近江鶏の旨み!!見事なコラボレーション



500 円

大津市

近江鶏を広め隊

海老の深みを最大限に引き出した香ばしく風味豊かな海老スープ。最高を至極にする為、滋賀の名産近江鶏が必要不可欠！近江鶏の旨みがとけこんだ見事なコラボレーション。こだわり自家製平打ち麺にからまる海老の深みと近江鶏の旨みが想像を超える絶品に感動！日本全国を震撼させる規格外のラーメン！湖国に誕生。

BB どん

びわ湖の BB を使った B 級グルメの逸品、BB どん！！



300 円

彦根市

BB どん普及会

ご飯の上にキャベツを敷き、秘伝の旨ダレを絡めた BB(ブラックバス)のフライを乗せた、シンプルでも至高の琵琶湖ダネの丼です。湖北産のコシヒカリとしゃきしゃきキャベツとの相性も抜群で、一度食べたなら二度食べたくなるほど激ウマイ！！

アドベリーもちり大判焼

カラダがよるこぶアドベリー大判焼



200 円

高島市

アドベリー生産協議会

アドベリー果汁をふんだんに使用した色鮮やかでもっちりしたほんのり甘酸っぱい生地と甘さ控えめの十勝あんの中からあふれ出るアドベリージャムの甘酸っぱさが、あなたの口を楽しく爽やかにしてくれることでしょう。

アドベリーは、アントシアニン、葉酸等の栄養素が豊富な甘酸っぱい味と香りが特徴のミラクルベリー。原産国ニュージーランドからボイズンベリーという木イチゴの一種の苗を輸入、無農薬栽培で生まれた高島市の特産果実です。

近江牛まんまるコロッケ

近江牛しぐれ煮とポテトを絡めたまんまるコロッケです



300 円

東近江市

まんまるコロッケ愛好会

近江牛しぐれ煮がポテトの中にゴロっと入ったまんまるコロッケです。近江牛しぐれ煮とポテトが 1:2 の割合で配合し、佃煮のように味のしみた近江牛の旨味と食感を堪能していただけます。

がんこ親父カレー

がんこ親父のこだわりカレー



300 円

湖南省

がんこ親父カレー研究会

手塩にかけて育てたフレッシュな野菜と果物をベースにして、具材の形がすべてなくなるまでじっくり煮込んでカレーを作り、近江米をふっくら炊き上げたご飯に焼いたジューシーな鶏肉を乗せ、栄養満点・消化吸収もよく夏の暑さも吹き飛ばすくらいのスタミナ抜群のこだわりカレーをかける。人生 53 年間の頑固さが味に出ているこだわりカレーです。一度食べるとくせになりそうで普通のカレーとは、一味もふた味もちがった風味を味わうことができ、お子様からお年寄りまで幅広く召し上がって頂けるカレーです。是非この機会にご賞味ください。

長浜“侍”らーめん

長浜産玄米粉使用のもちもちしたサムライ麺と長浜産大豆のとんこつ醤油スープ



400 円

長浜市

Team 侍

サムライの主食「玄米（長浜産）」と風味高い小麦が織りなす野趣に満ちた味わい深い麺。骨太のとんこつと格調高く気品溢れる醤油（長浜産大豆を長浜で熟成）の婆娑羅でコクのある濃厚なスープ。これぞ戦国争乱の地に育った、ラーメンの精華。

近江牛餃子

滋賀県人なら、大好きな餃子だって近江牛 100% !



400 円

大津市

チーム近江牛餃子

豚肉・鶏肉を使わず、お肉はすべて近江牛（100%）にこだわって作りました。素材の旨さを引き出すために 8 種の野菜をコレしかないというバランスで配合。ジューシーな近江牛と野菜のうま味、それらを包む皮は上品に薄めで仕上げています。餃子用のたれで食べても塩胡椒でも美味しいです。

近江黒鶏チキンバー からあげ

甲賀市内で育てられた 100 日鶏のから揚げです



300 円

甲賀市

近江黒鶏愛好会

甲賀市内で 100 日かけて育てられた毛色が黒い近江黒鶏の手羽中ハーフのから揚げです。
味わい深い自信の一品です。

ピッツァ だいなかマルゲリータ

大中トマトのうまさ丸ごと飛び出す炭焼きピッツァ



200 円

近江八幡市

おいしいトマト研究会

美味しくて安心な野菜作りに情熱をかける若手の農業家が集まる大中地区で大事に大事に育てられた真っ赤に熟したトマト。丸ごと炭火焼にして旨みと甘みをさらに凝縮させたこのトマト、同じく炭火で香ばしく焼き上げた自家製の手作りピザ生地、竜王の味噌、長ネギ、大中のバジルで作ったジェノベーゼソース、モッツアレラチーズの絶妙のハーモニーが口の中いっぱい広がる、滋賀とイタリアンのちょっとジャンクなコラボピッツァです。

近江牛肉巻きふわっとろハンバーグ



近江牛肉巻きハンバーグ！冷たいポンズは相性抜群



300 円

近江八幡市

ふわっと fuwatto

第1回準グランプリを見事獲得。今まで味わったことのない新食感ふわっとろハンバーグ！その秘密は、遠赤外線を多量に発生させる機械で焼く事で芯まで火が通り、肉汁を閉じ込めることによりふわっとろんなハンバーグに仕上がります。最高においしいハンバーグに地元産近江牛を巻き、焼き上げました。今までになかった絶妙のコンビの味を楽しんでください。タレは冷たく冷やしたポンズ味に生すだちをしぼって仕上げました。

肉汁たっぷり近江しゃもメンチ〜

外はサクッ！中は肉汁とチーズがじゅわっとあふれだす。



300 円

大津市

近江軍鶏広め隊

滋賀県の特産物でもある近江しゃも！150日以上の期間をかけ育てられた近江しゃもは肉質が適度な弾力を持ち、歯触りがよくコクと風味が豊かです。この近江しゃものすべての部位をミンチにし、肉汁を閉じ込めチーズを挟みサクッと高温で揚げます。外はサクッ、中は肉汁とチーズが踊りだす、自慢の「近江しゃもメンチ〜」をぜひお召し上がりください。

近江牛ピタサンド

近江牛とタマネギがマッチしたピタサンド



400 円

大津市

浜大津商店街振興組合

近江牛とタマネギを炒めて、タマネギの甘さが引き出され、キャベツ、タマネギのスライスのサラダを入れたピタサンドです。ボリュームがあって、手軽に作れるので家庭等、いろいろなところで作って頂きたいです。

冷やしぶっかけ稲荷そば

甘くてジューシーなお揚げさんと冷たいおそばがベストマッチ



400 円

京都市

稲荷繁栄会

甘くてジューシーなきざみ揚げと冷たいおそばが、生姜の風味とともにのど越しにスルツと入っていきます。滋賀県産のねぎと天かす、きざみ海苔と一緒に召し上がりください。暑いこの季節にぴったりの「冷やしぶっかけ稲荷そば」です。

近江牛肉ざるそば

環境こだわり農産物の「竜王そば」と近江牛が絶妙にマッチ



500 円

竜王町

竜王町そば振興会

全国有名産地のそば処が競い合う「出雲全国そばまつり」の常連店舗となり、地域ブランドから全国ブランドとして好評となった「竜王そば」は、滋賀県こだわり農産物の認証を受け、竜王町 40ha で 80 農家により大切に育てられています。そばの喉ごしを味わっていただくために、ざるそばを基本に、同じ竜王町で育てられた近江牛を添えてみました。そば業界では肉そばは邪道かもしれませんが、この近江牛の肉味とざるそばが絶妙にからみ合い、口の中で満足感と喉ごしが味わえます。

高島とんちゃん焼うどん

高島のうまいもん「とんちゃん」で高島市を元気にしよう！！



200 円

高島市

高島市を元気にする協議会

高島市のうまいもんである味噌仕立ての味付け鶏肉「とんちゃん」をたっぷり使った焼うどんにキャベツの千切り、鰹節、しょうが、ネギを乗せ混ぜて食します。

そばパフェ

ポリポリそばとアイスクリームの mismatch GOO!!



400 円

彦根市

伊吹そばを広める会

そばとアイスクリームという異色のコラボレーションが見事にマッチしたスイーツがそばパフェ!! そばは茹で麺ではなく揚げそばを使用。ポリポリとした食感はコーンフレークのようにアイスクリームとの相性は抜群です。又、アイスにかけたきな粉や黒蜜が和風パフェの趣を出しています。一度食べたら病みつきになるおいしさ!!

近江銘豚バームクーヘン豚カレー

近江の極上豚を贅沢に使用したバームクーヘン豚カレー



300 円

大津市

バームクーヘン豚の会

カレーはタマネギとリンゴの甘みがたっぷり溶け込んだクリーミーな癖のない甘口カレーです。お肉はバームクーヘンを飼料に育った柔らかく脂の旨味際立つ極上霜降り肉蔵尾ポーク（別名バームクーヘン豚）を使用！！カレーとじっくり煮込むことでさらに柔らかく旨み溶けあう極上のカレーに仕上がってます。滋賀県が誇るブランド豚、バームクーヘン豚を存分に味わえる逸品カレーです。お米は高島市伊黒コシヒカリで、おいしく召し上がってほしいです。

湖国ブラックオムライス

彦根のたまり醤油で仕上げた甘辛いオムライスです



300 円

大津市

湖国ブラックの会

彦根の美味しいたまり醤油で豚肉を豚丼風に仕上げ、色は濃いですがあっさりとしたバターライスの上にオムレツと豚肉を乗せたオープンスタイルのオムライスです。

大風サンド

大風（蛸）を食べてアゲ♪アゲ♪（揚げ揚げ）でいこう！！



300 円

東近江市

八日市商工会議所青年部

魚のすり身を蛸と紅ショウガ、青ネギを練り合わせ卵をつけてパン粉をつけます。カラッと揚げてマヨネーズとソースを混ぜたオリジナルソースとキャベツと一緒に挟みます。アツアツのカツがとてもおいしいですよ。

近江牛肉巻元祖! 牛烈巻 (もーれつまぎ)

近江牛と近江米の旨みの詰まった牛肉巻き



400 円

大津市

近江牛肉巻元祖! 牛烈巻 (もーれつまぎ) 広め隊

近江もーれつや秘伝のタレでしっかり味付けした高級近江牛で自然豊かな風土で育った近江米を幾重にも巻き上げ、近江牛の旨みをいかしつつ大変相性の良い近江牛とのコラボでぜいたくな味に仕上げた元祖近江牛の肉巻きです。

トロトロ軟骨そば (安養寺そば)

コラーゲンたっぷりの軟骨あばら肉とあっさりスープの中華そば



300 円

栗東市

軟骨そば愛好会

国産豚の軟骨あばら肉を日本酒醤油砂糖で3日間煮込みます。地元産コンニャクはプリプリの食感でトロトロのお肉との相性抜群です。あっさりとした和風スープの中華そばです。

豚ちゃん

秘伝のタレであわせた鮮度抜群の豚ちゃん



400 円

米原市

近江豚ちゃん愛好会

国産豚を使用した新鮮な豚ちゃんを長い年月をかけて作り上げた秘伝のタレで焼き上げる。風味豊かな特製洗いだれをたっぷりつけてほおぼるとジューシーで香ばしい香りが食欲をそそる。焼きたてのアツアツを口に入ればプリプリの食感で噛めば噛むほど旨みが口いっぱいに広がる。ビールとの相性は最高。あつあつのご飯にも良く合う。人気の名物料理一度お試しあれ！！

近江牛ホルモン唐揚げ ホソカラ



外はサクッ！中からジュワッと！第1回滋賀B級グルメバトル

優勝！



300円

大津市

ホソカラ親衛隊

近江牛のホソ(小腸)を秘伝のタレで下味をつけ、旨みを閉じ込めるために作られた衣で揚げます。云わば小籠包のようなから揚げ！噛めば外はサクッと、口の中でホソの脂の旨みやコラーゲンがジュワッと広がります！新食感唐揚げ！近江牛のホルモンだから臭みも全くなく、ホルモンが苦手な方も旨いと唸らせる味です。ビールのおつまみにも良し！お子様のおやつにも良し！オリジナル作品であり、元祖ホソカラを是非堪能してみてください。

しいたけカツカレー

しいたけ農家の自信作！ボリューム満点、でもヘルシー！しいたけカツカレー



400 円

甲賀市

信楽駅前陶商振興会

信楽の厳しい自然の中で育てた「原木しいたけ」は肉厚で香りよし、甘みよし。もちろん無農薬です。そのしいたけに衣をつけて揚げ、サクサクのカツにして手作りカレーライスの上にのせました。食物繊維が豊富で低カロリー。なのにボリューム満点！カレーに負けない存在感です。しいたけカツとカレーのコラボ、ぜひ一度食べてみてください。