

“琵琶湖八珍”をふんだんに使用！
プレミアム懐石付き宿泊プランが3月1日～5月15日まで期間限定で提供開始
～ 琵琶湖八珍マイスター登録制度1号店(モデル店)の休暇村近江八幡 ～

休暇村近江八幡(所在地：滋賀県近江八幡市、総支配人：酒井 久芳、調理長：大島 康広)は、滋賀県が2016年より新ブランドとして本格的にPRをはじめた「琵琶湖八珍」をふんだんに使用した新メニュー『琵琶湖八珍プレミアム懐石』付きの宿泊プランを、2016年3月1日(火)～5月15日(日)までの期間限定で提供いたします。



*** お品書き ***

先付：鮎寿司・鮎寿司ピッツァ
前菜：海老豆／いさざ佃煮／ウロリの玉子
焼き／ハスの甘酢漬け／小鮎の有馬煮
吸物：ウロリの玉子豆腐
造り：琵琶鱒／鯉子まぶし
煮物：琵琶鱒煮付け
温物：近江牛すき焼き
焼物：ホンモロコ焼き
揚物：小鮎の天麩羅
ご飯：ウロリの佃煮／真珠貝の佃煮
ほか：香の物／シジミ汁／デザート

「琵琶湖八珍」とは

滋賀県が2016年より本格的にPRをはじめた、“琵琶湖でしか獲ることができない”特産の魚8種です。滋賀県立安土城考古博物館(近江八幡市)が実施した、好きな湖魚料理を選ぶアンケートにて選出された、ビワマス、ニゴロブナ、ホンモロコ、イサザ、ゴリの琵琶湖固有種5種とコアユ、スジエビ、ハスの計8種で構成されています。

「琵琶湖八珍」詳細

<https://shigaquo.jp/hacchin/>

“琵琶湖を味わう” 限定宿泊プラン

休暇村近江八幡では、「琵琶湖八珍」ブランド化において料理の開発を担当し、2015年4月から「琵琶湖八珍」を使用した料理コースの販売を開始、8ヶ月で約2,200食を販売いたしました。

2015年7月にはマイスター登録制度1号店(モデル店)にも認定され、この度グレードアップした「琵琶湖八珍プレミアム懐石」の提供を開始いたします。現時点ですでに200食の予約をいただいております。

【「琵琶湖八珍プレミアム懐石」付き宿泊プラン】

期間：2016年3月1日(火)～5月15日(日) 1日限定10食

料金：1泊2食付き 17,900円～(平日2名1室利用時1名様あたり)

部屋：和室10畳禁煙(トイレ付・お風呂なし)

洋室ツイン禁煙(トイレ付・お風呂付き)

和室10畳禁煙(トイレ付・お風呂付き)

【HP】 <http://www.qkamura.or.jp/qkamura/489/menu.asp?id=ohmi&ty=lim&plan=407>

琵琶湖八珍を使用した料理



①ニゴロブナ
先付：鮎寿司・鮎寿司ピッツァ



②スジエビ ③イサザ ④ゴリ
⑤ハス ⑥コアユ
前菜：海老豆／いさざ佃煮／ウロリ(ゴリ)の玉子焼き／鱒(ハス)の甘酢漬け／小鮎有馬煮



④ゴリ
吸物：ウロリ(ゴリ)の玉子豆腐



⑦ビワマス
造り：琵琶鱒／鯉子まぶし
煮物：琵琶鱒煮付け



⑧ホンモロコ
焼物：ホンモロコ焼き



⑥コアユ
揚物：小鮎の天麩羅



④ゴリ
ご飯：ウロリの佃煮／真珠貝の佃煮

* お品書きと味の特徴 *

- | | | | |
|----|----------|---|-------------------------|
| 小鉢 | 鮎寿司 | ： | 沖島の漁師が漬けた極上の珍味です |
| | 鮎寿司ピッツァ | ： | 鮎寿司、チーズ、発酵食品が絶品の創作料理です |
| 前菜 | 海老豆 | ： | スジ海老を特産大豆と炊いた郷土料理の代表です |
| | いさざ佃煮 | ： | 醤油に負けない濃厚でしっかりした旨みの特徴です |
| | ウロリの玉子焼き | ： | 柔らかく、ふっくらした口触りは玉子との相性抜群 |
| | ハスの甘酢漬け | ： | 香ばしい皮と淡泊な白身を京風の甘酢に漬けました |

	小鮎の有馬煮	:	甘辛いタレと山椒の香りが小さな魚体に良く馴染みます
吸物	ウロリの玉子豆腐	:	繊細な味わいと和風だしが調和した上品な一品
造り	琵琶鱒	:	柔らかさと旨みは最も美味しいサケと言われています
	鯉子まぶし	:	鯉の卵のプチプチした食感をお楽しみ下さい
煮物	琵琶鱒煮付け	:	肉厚な切り身をゆっくり煮込んだ贅沢な煮魚料理です
温物	近江牛すき焼き	:	一頭買付した認証近江牛は口で溶け、甘味があります
焼き物	ホンモロコ焼	:	ジューシーで上品な旨味が口の中に広がります
揚げ物	小鮎の天婦羅	:	サクサク衣の中に爽やかな香りを閉じ込めました
ご飯	ウロリ佃煮	:	細かな口触りは八珍一の「ごはんのおとも」です
	真珠貝佃煮	:	肉厚で濃厚な風味から「琵琶湖のアワビ」と呼ばれます
	しじみ汁	:	身の大きな琵琶湖のシジミは味も栄養も満点

琵琶湖八珍のブランド化まで

- 2013年7月 県立安土城考古博物館（滋賀県近江八幡市）が特別展示「華麗なる漁と美味なる食」を開催した際、琵琶湖周辺に伝わる185種類もの湖魚料理から、好きな料理8種類を選ぶ人気アンケートを実施。休暇村近江八幡は料理の開発を担当。
- 2013年12月 県立安土城考古博物館（滋賀県近江八幡市）が、識者や観光関係者でつくられた選定委員会で議論を重ね、供給量なども考慮して選定された「あなたが選んだ琵琶湖八珍」をマスコミ発表。
- 2014年4月 休暇村近江八幡主催の琵琶湖八珍の体験PRツアーを2回実施。
- 2015年2月 滋賀県主催のシンポジウムが休暇村近江八幡にて開催。
休暇村近江八幡は琵琶湖八珍料理の試食会を担当（約100名）
- 2015年4月 休暇村近江八幡は、琵琶湖八珍を使用した料理コースの販売を開始。
8ヶ月で約2,200食の利用あり。
- 2015年7月 滋賀県農政水産部が「琵琶湖八珍ブランド化事業」を開始
休暇村近江八幡がマイスター登録制度1号店（モデル店）に。
- 2016年3月～ 休暇村近江八幡が昨年の料理コースをグレードアップした「琵琶湖八珍プレミアム懐石」の提供を開始予定。既に200食の予約あり。

休暇村近江八幡

日本で唯一、淡水の有人島として知られる沖島の向かいに建つ休暇村近江八幡は、全室レイクビュー。高台から琵琶湖を望む東館（画面右側）と近江牛ビュッフェが人気の西館（画面左側）があり、自家源泉の天然温泉「宮ヶ浜の湯」にも癒されます。



休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園などにあるリゾートホテルです。湖、山、海の雄大な自然が広がる場所に37ヶ所あり、くつろぎのお部屋や新鮮な地元食材を使った料理、のんびり浸かれる温泉を、

お一人からお楽しみいただけます。また、豊かな自然環境の中で体験するアクティビティや、バスツアーも実施しています。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村近江八幡 担当/杉村健太 TEL : 0748-32-3138 HP : <http://www.qkamura.or.jp/ohmi/>

休暇村協会 広報・メディアプランニング課 担当/繁田・阿久津 TEL : 03-3845-8651

E-mail : kouho@qkamura.or.jp