

琵琶湖・唐橋に佇む、創業200年余の日本料理店『あみ定』が 新たなコンセプトで4月1日リニューアルオープン！

3月27日、28日のプレオープン営業にお越しく下さい！

琵琶湖から京都・大阪に向かって流れ出る瀬田川。壬申の乱、源平の戦いなど数々の歴史の舞台となった瀬田・唐橋エリアで200年以上にわたって愛され、コロナ禍に営業休止した日本料理店『あみ定』が、2025年4月1日にリニューアルオープンいたします。そのコンセプトは、『琵琶湖のテロワール(地域の味わい)』です。

『テロワール』とはワイン業界で使用される用語で、その地域の気候や土壌、歴史や伝統的な製法などを感じさせるワインの味わいのことを指します。『あみ定』では、400万年という長い歴史を持つ琵琶湖が育んだ鮎などの湖魚を、大迫力の囲炉裏の炭火でじっくりと焼き、情緒満点の瀬田川の中之島で琵琶湖や唐橋を望みながら、お客様に『琵琶湖のテロワール』を満喫していただきます。

大河ドラマ『光る君へ』や大阪・関西万博に加えて、『たねや LAGO』の開業や国民スポーツ大会の開催で交流人口の増加が見込まれる琵琶湖南部エリアの新たな観光拠点として、地元の皆様はもちろん、国内外の観光客の皆様にも愛されるお店を目指してまいります。

そこで4月1日のリニューアルオープンを前に、3月27日、28日でプレオープン営業を行います。本リリースに記しておりますプレオープン日程をご確認の上、ご都合の良い日時をお申し込みください。メディア、観光関係者の皆様をはじめ、多くの方々にお運びいただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

■プレオープンについて

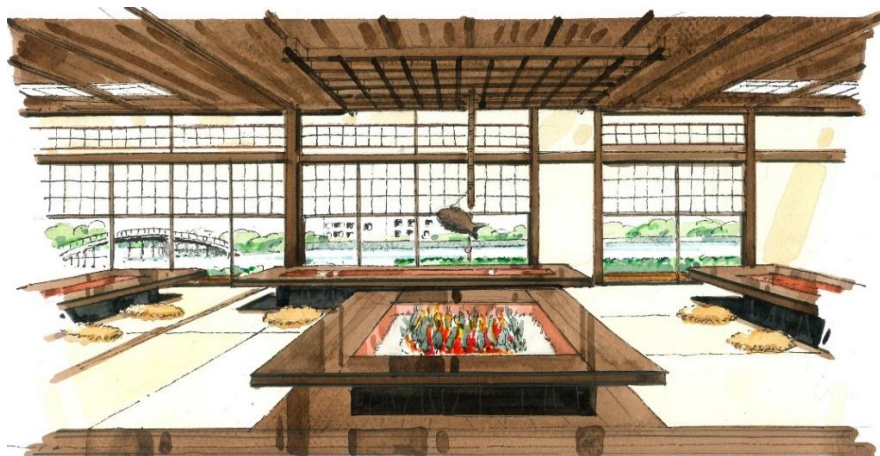
以下の日程からご都合の良い番号をお選びください。

- ① 3月27日 11時～12時半 ② 3月27日 13時～14時半 ③ 3月27日 18時～20時
④ 3月28日 11時～12時半 ⑤ 3月28日 13時～14時半 ⑥ 3月28日 18時～20時

※本リリース末にあります予約フォームからお申し込みください。

※プレオープンは無料で、ご参加は1回限り、1グループ4名までとさせていただきます。

※アルコールのご用意がございます。ご利用の際は公共交通機関でお越しく下さい。



■鮎について

『あみ定』では、全国各地の水産業者から『琵琶湖産天然種苗』の鮎を選びすぐってご提供します。主な水産業者は以下の通りです。

①木村水産株式会社(滋賀県彦根市)

・・鈴鹿山系の伏流水で育てる『木村鮎』は身の引き締まった上質な鮎のため、多くの有名店で提供されている。

②有限会社岩崎商店(徳島県徳島市)

・・ビタミン C が豊富なすだち果汁を餌に配合して、豊かな香りが特徴の『美味追求すだち鮎』を生産。

※『琵琶湖産天然種苗』とは？・・・琵琶湖で卵から稚魚に孵化した魚のことを指す。琵琶湖で孵化した鮎の稚魚が最も質が高く、全国各地の河川に放流、また養殖されている。

■『あみ定』について

江戸中期の創業。大名や豪商を舟に寄せ、取れたての湖魚を天ぷらにして提供する『舟あそび』が創業の原点。明治天皇に魚を献上した記録も残る。その後、瀬田川の中の島に移り、琵琶湖や唐橋を望む絶好のロケーションで多くの人々に愛された。2023年コロナ禍のため営業休止。



■囲炉裏について

『あみ定』では、鮎の旨味を最大限に引き出すために、備長炭を使用して約1時間焼きます。大広間の大囲炉裏は『郡上鮎の塩焼き』が人気の岐阜県郡上市にある道の駅『古今伝授の里』による監修、また大広間の全客席にも囲炉裏を設え、焼き立ての鮎を最後まで熱々でご賞味いただけます。



■店舗の詳細情報

店名：あみ定(あみさだ)

住所：滋賀県大津市唐橋町23-1

電話：3月上旬に決定

営業時間：(昼の部) 11時～14時30分、(夜の部) 17時～21時

メニュー：『あみ定御膳』4500円(季節の八寸、椀物、天ぷら、鮎の塩焼き2匹、鮎飯、漬物、味噌汁)

他単品 近江牛たたき(低温調理)、鮎ずし、鮎の塩焼きの追加など

予約：夜のみ受け付け

支払：現金のみ

席数：57席(大広間30席、個室18席、囲炉裏個室4席、カウンター5席)

駐車場：あり(あみ定駐車場、青年会館駐車場)

アクセス：『JR石山駅』徒歩12分、『京阪唐橋前駅』徒歩3分

■株式会社 CL フォーラムについて

2006年12月、名古屋市で教育事業を創業。現本社所在地は滋賀県守山市、代表取締役は二之湯武史。現在、滋賀県内3店舗、大阪市、神戸市、奈良市で各1店舗、合計6店舗の飲食店を展開。

■本リリースについてのお問い合わせ

あみ定プレオープンイベント PR 事務局（株式会社アイ・エヌ・ジー内）

担当：久保、武田、上地

TEL: 03-5459-0290（営業時間 10:00-19:00）

MAIL（担当者：久保）：hazuki.kubo@ing-ad.com

■プレオープンお申込フォーム（締切：3月20日）

以下の URL もしくは QR コードのフォームよりお申し込み下さい。

<https://forms.gle/VtScpV4jXAvbhe1Z9>

