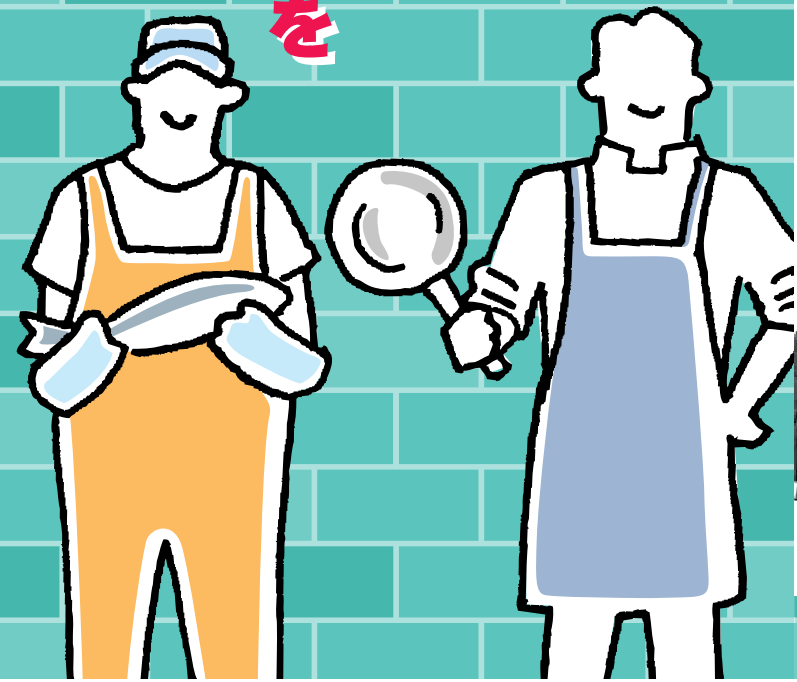




開催期間: 3/1(火)~3/13(日)

漁師さんとシェフのコラボメニューを召し上がれ。

湖魚を美味しくいただけるお店情報を掲載



team 01 タテボシ貝と豚肉とちりめんキャベツの日本酒煮 1,045円(税込)



漁師 横江 拓郎 シェフ COZARA 西村 豊

店舗情報 小皿料理のイタリアンバル COZARA

team 02 タテボシ貝の“生海苔”クリームパスタ 800円(税込)



漁師 今井 良平 シェフ スタンド林屋 林 亮二

店舗情報 スタンド林屋

team 03 漁師谷口さんの天然ピワマス刺身・あぶり2種盛り 1,780円(税込)



漁師 谷口 靖 シェフ からっ風 田中 大士

店舗情報 東海道街道い六代 からっ風

team 04 ひょうお 氷魚醤油炊きと近江米土鍋ご飯 8,800円(税込)~



漁師 駒井 健也 シェフ 新月 和田 博

店舗情報 日本料理 新月

team 05 煮物椀 たてぼし貝真薯 菜の花 たげら人参 木の芽 9,900円(税込)



漁師 八木 英幸 シェフ 清元 清本 健次

店舗情報 近江懐石 清元

team 07 ひょうお 氷魚とカリカリ梅の巻き寿司とミニ御蕎麦セット 850円(税込)



漁師 駒井 健也 シェフ 休暇村近江八幡 大島 康広

店舗情報 休暇村近江八幡

team 06 氷魚のカルパッチョ マントヴァ風ソース/ブラックパスタのマンテカート 2,500円(税込)



漁師 安藤 勲 シェフ ヴィーテ 岩原 信久

店舗情報 イタリア料理 ヴィーテ

team 08 鮎ずし 1,300円(税込)



店舗情報 どんや 石山駅前店

team 09 自家製のタリオリーニ、氷魚とキャベツとヒヨコ豆のソース 3,900円(税込)~



店舗情報 オステリアチエロアルト

琵琶湖産ホンモロコの炭火焼き 9,900円(税込)



店舗情報 料亭 あみ定

team 10 あめのうおご飯松花堂 4,400円(税込)

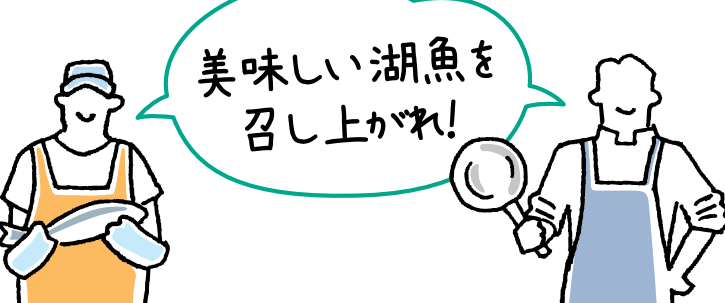


店舗情報 ひさご寿し

team 11 湖国懐石のコース 8,400円(税込)~



店舗情報 料理 魚石



- 1 小皿料理のイタリアンバル COZARA
2 スタンド林屋
3 東海道街道い六代からっ風
4 日本料理 新月
5 近江懐石 清元
6 イタリア料理 ヴィーテ
7 休暇村近江八幡
8 どんや 石山駅前店
9 オステリアチエロアルト
10 料亭 あみ定
11 ひさご寿し
12 料理 魚石



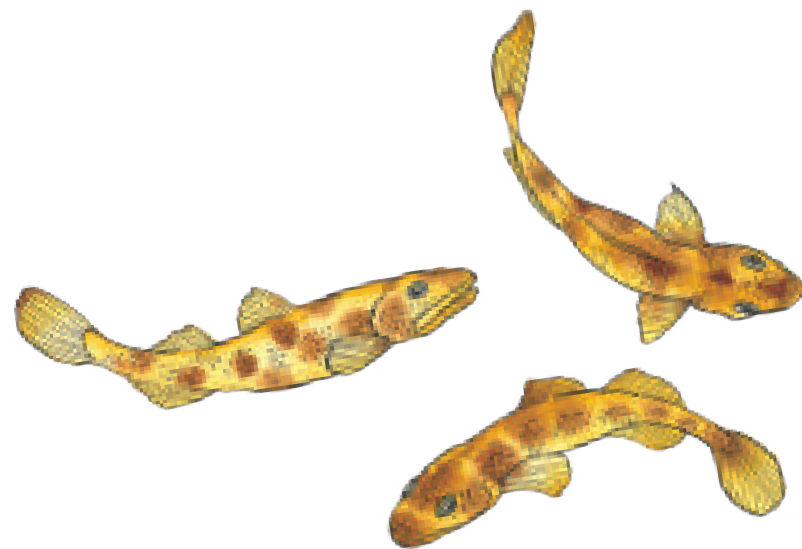
湖ラボ 今回のフェア開催に向けて、漁師7名が自分のおすすめの湖魚を、飲食店へ紹介。美味しく食べていただくための「漁師だけが持つ魚のストーリー」「獲り方の工夫」「保存方法」「漁師だからこそ知っている調理法」などを店舗へ伝え、その情報をもとに料理長たちがメニューを開発しました。

びわ湖のめぐみの原寸図鑑

漁師さんの解説付き!

ISAZA イサザ

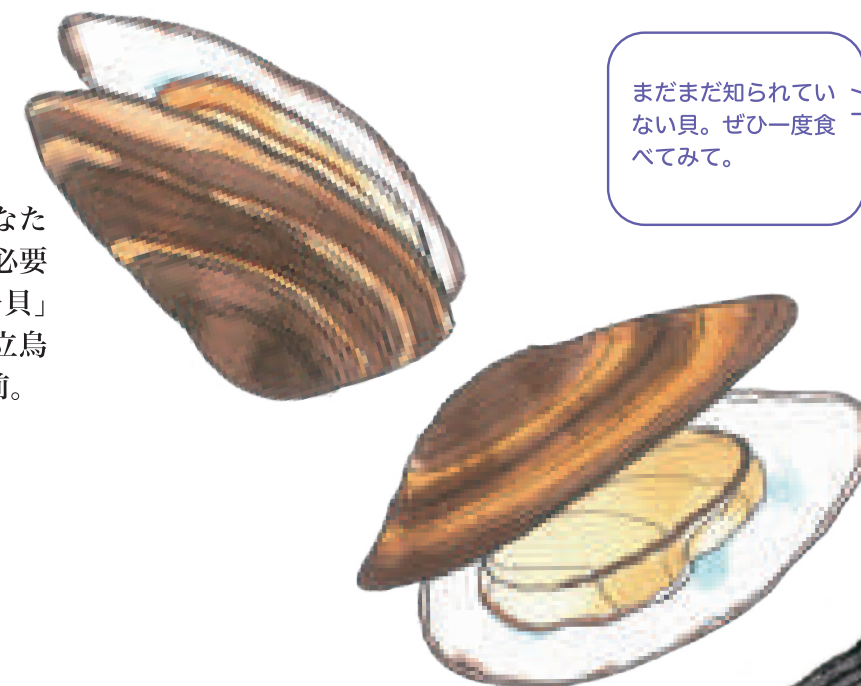
琵琶湖の固有種。体長 3～8cm、体重 1～4g。琵琶湖北部の沖合に生息するハゼの仲間です。非常に汁が美味しく、濃い味付けにも負けない強い旨味が特徴。晩秋から早春にかけて漁獲される。



深場から岸辺に上ってくる
ところを獲っています。旨
味がぎゅっとつまった魚で
す。唐揚げにすると丸ごと
食べられて、おいしい。

TATEBOSHIGAI タテボシ貝

砂地や泥地にすむ琵琶湖固有亜種の二枚貝。良質なたんぱく質や鉄分、ビタミン B12、味を感じるのに必要な栄養素の亜鉛も豊富です。漢字では「立烏帽子貝」と書き、文字通り、平安時代に使われていた冠の立烏帽子（たてえぼし）に似ていることからつた名前。



まだまだ知られていない貝。ぜひ一度食べてみて。



BIWAMASU ビワマス

琵琶湖の固有種。体長は 30～60cm、体重は 300g～2kg。琵琶湖に注ぐ河川で産卵・ふ化した後、稚魚は琵琶湖へ下って成長し、およそ 2～4 年後成魚となって、再び生まれた川へ戻り産卵します。琵琶湖沖合の冷たい水を好み、コアユやエビ類を食べています。

冬のビワマスはエビやアユ、ワカサギを食べて脂がのっています。



BIWAKO NO MEGUMI

びわ湖のめぐみ

HIUO 氷魚

鮎の稚魚で、大きさは 3～6cm くらい。体が氷のように透き通っているため、「氷魚」と呼ばれています。水揚げは、12月～3月頃まで。身はプリッとしていて、舌触りは滑らか。小さいながらも鮎らしい爽やかな苦みで、琵琶湖の冬の味覚として愛されています。



全国に鮎はいますが、「氷魚」として養殖に味わえるのは琵琶湖だけ。

HONMOROKO ホンモロコ

琵琶湖の固有種。体長 7～15cm、体重 4～20g。コイ科の魚類では最もおいしいと言われ、特に春先に獲れる子持ちのホンモロコは、高い人気を誇ります。非常に脂が多く乗っており、七輪などで焼くと滴る脂に火が付くほど。

高級料亭でも珍重される美味しい魚。秋のホンモロコも大きくて、さらに脂が乗り食べ応え十分です。

