



1年間で累計18.5万食 約8.8億円の売上！ ※関連売上など含む

2024年2月に誕生！地域で育てる滋賀県の“新”ご当地グルメ 「びわ湖魚グルメ開発 第3弾」 参加者大募集！

2022年7月「琵琶湖システム」が世界農業遺産に認定されたことを契機とし、湖魚と県産農産物を使ったご当地グルメ「びわ湖魚グルメ」が誕生。初年度は30店舗で45メニューが提供され、現在は45店舗71メニューまで拡大しました。

地域で育てるご当地グルメ・目指せ100メニューを掲げ、今年度も参加事業者の募集を行います。開発したグルメは『じゃらん』のパンフレットやお披露目会を通して大々的にプロモーションします。奮ってご参加ください。

募集概要

グルメ提供の条件

- ①「湖魚」×「滋賀県産農産物」の両方を使用したメニューとすること
- ②年間提供ができること（旬の湖魚と野菜・米・麦・大豆などの組み合わせでグルメを提供する）
↳使用食材は四季に応じて変更しながら、季節を楽しめるグルメを提供する

開催日程

まずは第1回のオンライン説明会にご参加ください！

グルメ開発ワークショップ全3回（第1回～第3回）、試食会、お披露目会を実施します

第1回	6月5日（木）14:00～15:30	「びわ湖魚グルメ開発 第3弾」 説明会	オンライン（zoom）
第2回	6月27日（金）14:00～16:30	グルメ開発ワークショップ（前編）	大津（仮）
第3回	7月29日（火）14:00～16:30	グルメ開発ワークショップ（後編）	近江八幡（仮）
試食会	9月3日（水）14:00～16:30	「びわ湖魚グルメ 第3弾」 試食会	大津（ピアザ淡海）
お披露目会	2026年1月下旬	「びわ湖魚グルメ 第3弾」 お披露目会	大津（ピアザ淡海）

取り組み内容

- ワークショップでは、これまでの振り返りや県産食材の魅力の深掘り、考案メニューの試食、売れるグルメ商品の事例紹介などを行います。
- これらや試食会を通じて、新メニューの考案・過去開発グルメのブラッシュアップを行います。

※参加費は無料。ただし、グルメ開発試作品や取材撮影にかかる材料費、ワークショップ会場までの交通費や駐車場代などは実費となります。

対象者

- ・ 守り手：県内の生産者団体、直売所、生産者（農業者・漁業者）等
- ・ 繋ぎ手：県内の宿泊施設・飲食店・中食販売店・お土産店、通販サイトを持つ守り手 等

☆観光情報誌「じゃらん」のスタッフがグルメ開発をサポート！
ワークショップ運営から情報発信まで伴走します！

☆開発したグルメは、パンフレットやポスターに加えて、
プレスリリースなどを活用し、県内外に広く発信します！

☆開発スタッフ

（株）リクルート じゃらんリサーチセンター
ご当地グルメ開発プロデューサー 田中優子さん
滋賀県エリアプロデューサー 高尾侑太郎さん

参加条件

■新規参加者

- ①第1回～第3回までに1回以上参加
- ②試食会とお披露目会のどちらかに参加
- ③試作品シートの提出

■新メニュー開発者全員

- ①取材シートの提出

※参加条件について不明な点があれば、
滋賀県担当者（岡村）までご相談ください

パンフレットはこちら



お披露目会の様子



【問い合わせ先】

滋賀県 農政課（担当 富家・岡村）TEL：077-528-3825 E-mail：shiga-giahs@pref.shiga.lg.jp

湖魚×滋賀県産農産物を使った びわ湖魚グルメ開発ワークショップ参加申込書

事業者名・団体名		
参加者 氏名 ※各回2名まで		
所在地	〒 _____ _____	
連絡先	連絡窓口者 氏名 () TEL : _____ メール : _____	
ワークショップ 参加区分 ※どれかに○	守り手として 参加 ・ 繋ぎ手として 参加 ・ 参加 主に生産者団体 直売所 主に飲食店 宿泊施設 生産者（農業者・漁業者） お土産 通販 参加 検討中	
第1回参加可否 (オンライン開催) ※どちらかに○	参加 ・ 不参加 ※参加の方には上記メールアドレス宛にzoom URLをお送りします	
第2回参加可否 (リアル開催) ※どちらかに○	参加予定 ・ 参加検討中 (説明会後に判断)	
備考		

《申込先》

(株)リクルート じゃらんリサーチセンター 受付担当：中津
メール：midori_nakatsu@r.recruit.co.jp

上記記載の上、メールまたは右記QRコードよりお申込ください。



申込締切：6月13日(金)18時まで

※第1回説明会の参加は6月2日(月)10時までにお申込ください