

長浜浪漫ビール 株式会社

滋賀県長浜市朝日町14番1号
 TEL 0749-63-4300
 FAX 0749-63-4301
<http://www.romanbeer.com/>

近江牛がルーに溶け込んだ、旨味が広がる味わい。化粧箱3食入り。

近江牛ビーフカレー
 ¥1,200 (税別)



柑橘系のフルーティな香りとしつかりとした苦味。甘味と旨味が凝縮した飲み応えのある自信作です。

長浜エール
 ¥491 (税別)



受賞歴多数。チェコ産のザーツホップを使用。癖が少ないのでどんな料理にも相性抜群です。

淡海ピルスナー
 ¥491 (税別)



佐藤酒造 株式会社

滋賀県長浜市榎木町979番地
 TEL 0749-68-3600
 FAX 0749-68-3601
www.nagahamanosake.com



吟醸酒に青いハーブ「バタフライイビー」を配合し、びわ湖の鮮やかな青を地酒で表現しました。

びわ湖長濱ブルー ¥800 (税別)

株式会社 油甚

滋賀県長浜市元浜町14番14号
 TEL 0749-62-0435
 FAX 0749-63-2013



胡麻を煎らずに生のまま搾ってありますので無臭でありながら、ごま油特有の味わいが生きています。

胡麻油 太白 ¥695 (税別)

良質の胡麻を風味良く焙煎し圧搾搾りした純正のごま油。深い香りとこくが特長です。

胡麻油 純正 ¥695 (税別)



鍋庄商店

滋賀県長浜市朝日町6-6
 TEL 0749-62-3491
 FAX 0749-62-3491
<https://nnabeshou.amebaownd.com/>

旨味と甘みの絶妙なバランスの醤油です。わさびとも相性がよいため刺身や、冷奴や卵かけ等か醤油としてご利用ください。焼きおにぎりや煮物料理等にも重宝されます。

こいくち まろやか醤油
 ¥371 (税別)



香り豊かな白ごまにしょうゆを使用した、「いままであるようでなかったしょうゆ味の胡麻」。口の中でゴマの良い風味としょうゆ旨味が広がります。おにぎりやおつまみに。

しょうゆ胡麻
 ¥500 (税別)

山路酒造 有限会社

滋賀県長浜市木之本町木之本990
 TEL 0749-82-3037
 FAX 0749-82-5100
<http://www.hokkokukaidou.com>



山田錦を50%まで精米した大吟醸。華やかな吟醸香が特徴です。辛口で後口はさらっとしているのでお食事にも合わせやすい大吟醸です。

北国街道大吟醸
 ¥3,500 (税別)

玉栄を60%精米で仕込んだ純米吟醸の生酒。この1月にしぼった香り高い新酒を無濾過で瓶詰めしお届けします。蔵人しか味わえなかった酒通にとって垂涎の的です。

北国街道純米吟醸 しばりたて生酒

¥1,600 (税別)



桑の葉を漬け込んだリキュール。もち米を麹の働きで糖化した甘いお酒です。

桑酒 ¥1,750 (税別)

CHABARA日本百貨店

しょくひんかん

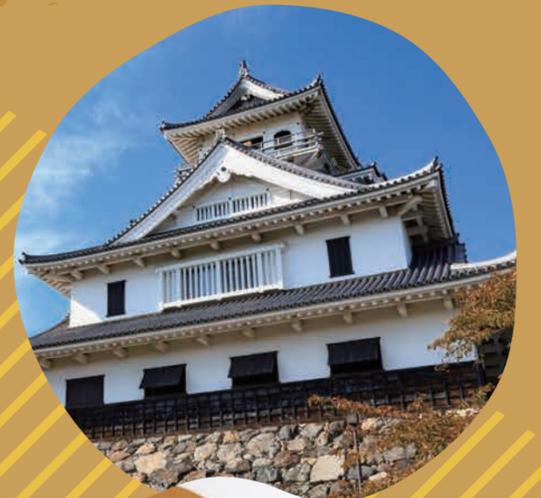
滋賀・北びわこ

長浜の「本気の食」

届けます

2020 1.16 THU > 19 SUN

秀吉が築き、新たなものに挑戦する気風と活気にあふれたまち・長浜。豊かな自然と歴史・文化の中で育まれ、素材や製造にこだわった「本気の食」をお届けします。



伴走型小規模事業者支援推進事業

藤本屋

滋賀県長浜市元浜町4-3
TEL 0749-62-0804
FAX 0749-62-0804

<http://w01.tp1.jp/~a323328972>



長浜盆梅展にちなんだお菓子です。寒天菓子の琥珀糖。梅肉入りとプレーン、二種類の味が楽しめます。

梅琥珀 ¥463 (税別)

丁寧に炊き上げた粒あん入りの手焼きんづばです。

きんづば ¥602 (税別)



有限会社 茶のながはま

滋賀県長浜市神前町10番57号
TEL 0749-62-6655
FAX 0749-65-6656



滋賀県産の茶葉を紅茶にしました。海外産の紅茶とは異なり、渋みが少なくほのかに甘いのが特徴です。

近江紅茶ティーバッグ ¥400 (税別)

摘採前2週間程度覆いをして遮光することで渋みが少なくコクがあるお茶になります。

近江のかぶせ茶ティーバッグ ¥400 (税別)



茎のほうじ茶は、まったりとコク、独特の香ばしさが特徴です。

近江のくきほうじ茶ティーバッグ ¥400 (税別)



株式会社 一湖房

滋賀県長浜市三ツ矢元町11-20
TEL 0749-65-3978
FAX 0749-65-1628
www.ikkobou.com

国産の合鴨むね肉の皮面を焼いて、無駄な脂を落とし、特製の出汁で煮浸しに。ローストビーフのよう。

合鴨ロース ¥2,300 (税別)



合鴨ロースの切り落としを細切りにし、刻み昆布・青唐辛子などを入れた肉みそ。おにぎりの具としても美味しいです。

合鴨のピリ辛みそ ¥800 (税別)



柏屋老舗

滋賀県長浜市分木町3-36
TEL 0749-62-0621
FAX 0749-65-1416

<https://www.facebook.com/kasiwayarouho/>

シロップ漬けた赤梅を白あんで包み、玉子生地で焼き上げた焼き菓子。梅が丸ごと一個入っています。

昇龍梅 ¥720 (税別)



フワフワどら焼き生地で、バニラクリームと小倉の粒あんをサンドしました。秀吉の出世草履の焼き印付き。

秀吉 出世どら焼き

¥176 (税別)



秋栗がゴロゴロ入った蒸しようかん。

山の幸 ¥810 (税別)

滋賀・北びわこ 長浜の「本気の食」届けます

伊吹食品 株式会社

滋賀県長浜市一の宮町3-7
TEL 0749-62-0672
FAX 0749-63-6772

<http://www.tsukudani-ibuki.co.jp>

琵琶湖産小あゆを炊き、その煮汁で味付けした木の芽(葉山椒)を合わせた佃煮。湖の幸と山の幸の絶妙の取り合せです。川魚は苦手という方も一度お試しください。

小あゆ木の芽煮 ¥600 (税別)



琵琶湖産小えびと地元産無農薬大豆の佃煮。甘く炊き上げた大豆と小えびの風味がよく合います。滋賀の郷土料理でもあります。

えび豆 ¥400 (税別)



北海道産昆布に国産ちりめんじゃこをたっぷり加え、最後に滋賀県産実山椒を利かせました。肉厚の角切昆布とじゃこの相性も抜群です。

ちりめん山椒昆布 ¥500 (税別)

なかや

滋賀県長浜市加田町2324
TEL 0749-62-5341
FAX 0749-62-5464

<https://www.nakaya-tofu.net>



霊峰"伊吹山"の伏流水で作られた滋賀県産の上質な大豆100%のおからを、パウダーにしました。

おからパウダー ¥400 (税別)



有限会社 もりかわ農場

滋賀県長浜市高月町東柳野1244番地
TEL 0749-85-2428
FAX 0749-85-3842
www.m-noujou.co.jp



麹菌が生きているので現在進行形で熟成しています。昔ながらの手作り味噌で、ほっとする甘味が自慢です。

おかの味噌 ¥380 (税別)

ハウスで自家栽培した完熟いちじくを使い、無添加にこだわって作った安心して美味しい手作りジャムです。

無添加手作りいちじくジャム ¥580 (税別)



セイキン商事 株式会社

滋賀県長浜市八幡町69-4
TEL 0749-63-8181
FAX 0749-63-8182

<https://seikin-d.com/>



カツオたっぷりのうどんだしめんつゆです。米原駅の立食うどん店で採用された、地元で人気のめんつゆです。

ひみつのうどんだし ¥500 (税別)

滋賀県長浜地域の嫁ぎ先の娘に贈る風習がある郷土料理です。国産焼鯖をセイキン醤油で丁寧に炊きました。

長濱やきさばそうめん 2食入り ¥1,800 (税別)



セイキン醤油でニシンを4時間かけて炊いてつくりました。そばは地元の長浜産を使っています。

長濱にしんそば2食入り ¥1,500 (税別)