

今年2月に完成！30店舗45メニュー誕生！ 1ヶ月で7,391食 約1億円売り上げ！ ※関連売上など含む 「びわ湖魚グルメ開発 第2弾」参加者大募集！



びわ湖魚グルメ

令和4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、令和5年度よりスタートした「新ご当地グルメ開発プロジェクト」。県と生産者・飲食・宿泊事業者が一体となり、**計30店舗・45メニューの「びわ湖魚グルメ」を開発**しました。

今年度も本取組を拡大していくため、参加事業者の募集を行います。開発したグルメは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。下記の概要をご覧ください。奮ってご参加ください。

募集の概要

参加条件

- ①琵琶湖でとれた「湖魚」×「滋賀県産農産物」を使用する事
- ②年間提供ができる事（旬の湖魚と野菜の組み合わせでグルメを提供する）
↳同一食材で年間提供するのではなく、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イメージです。

開催日程

ワークショップ（全3回）・お披露目会 **原則全てにご参加ください！**

第1回WS 令和6年6月下旬頃 / 第2回WS 令和6年7月下旬頃

第3回WS 令和6年9月上旬頃 / お披露目会 令和7年1月下旬頃

※いずれの日程も14時～16時30分（会場は草津～彦根で検討中）にて開催予定です。

実施概要

ワークショップでは前年度の振り返り・販売状況の共有から、湖魚や県産農産物（米・野菜）の魅力の深掘り、売れるグルメの勉強会・他エリアの事例紹介などを通じて、新メニューの考案・前年度開発グルメのブラッシュアップを行います。

※参加費は無料ですが、**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）など

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など

新規の参加を検討していただけるよう、本事業のオンライン説明会を開催します！
本事業についてご興味のある方、参加を検討中の方は、裏面の参加申込書よりご参加ください。

日時：5月31日(金) 14:00～15:30 @zoom

☆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

※昨年度の様子※



お披露目会の様子
(NHK取材記事より)



パンフレットはこちら



【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

水産課（担当 竹上） TEL：077-528-3873 E-mail：biwako-hacchin@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		
参加者名 ※2名まで		
所在地	〒 _____ _____	
連絡先	連絡窓口者名 (_____) TEL : _____ FAX : _____ 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 <small>主に生産者団体 直売所 生産者 (農業者・漁業者)</small>	繋ぎ手として 参加 <small>主に飲食店 宿泊施設 お土産 通販</small>
オンライン説明会 参加申込 ※どちらかに○	参加	不参加
備考	※参加の方には上記メールアドレス宛てにURLをお送りします	

《 申込先 》

(株)リクルート ジャ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
 FAX：03-6772-0217



★ウェブでのお申込はこちら★

申込締切：6月17日(月) 18時まで