

## 「みずかがみ」他県産食材のプロモーションについて

### 近江米新品種「みずかがみ」新米の販売とPRについて ～作柄は上々！ 今年もテレビCMや店頭キャンペーンを実施～

デビュー3年目となる「みずかがみ」の稲刈りがほぼ終わりました。  
今年は、昨年より2倍以上となる1万トンの収穫が見込まれ、8月末より県内外に向けて出荷が始まりました。

県では、「みずかがみ」の魅力をより多くの皆様に知っていただくよう、下記のとおりPR事業を展開していきます。

#### 1. 平成27年産「みずかがみ」の作柄について

穂が出て米粒の充実が始まる7月下旬から8月上旬は、例年になく猛暑となりましたが、夏の暑さに強い「みずかがみ」の本領が発揮され、収穫された米粒は美しく光沢があり、品質は良好です。

#### 2. テレビCMの放映について

昨年度に引き続き、新米発売時期に、関西圏の主要放送局で15秒スポットCMを放映します。  
今回はマスコットキャラクター「みずかがみん」が登場し、子供たちと一緒に元気に踊りながら「みずかがみ」の魅力を伝えるという内容になっています。

「みずかがみん」はCM出演のほか、今後実施する店頭キャンペーンなどにも登場してもらう予定です。

また、CM映像は次のインターネットサイトでも配信します。

「滋賀の美味しいコレクション」<http://shigaquo.jp/>

みずかがみん

#### ○「みずかがみ」テレビCMの概要

##### ①撮影場所

草津市内の湖岸緑地。

##### ②出演者

みずかがみん、甲斐 堇、ほか子役タレント8名

##### ③放映期間

平成27年9月5日～10月31日

##### ④放送局

毎日放送、朝日放送、関西テレビ、読売テレビ

##### ⑤放送回数

出稿量はGRP1200%

(昨年度のGRP700%より約7割増加)。

視聴率に応じて変動するが、上記4局合計で200回程度放映される見込み。



### 3. 店頭キャンペーンについて

県外の消費者に「みずかがみ」の魅力を知ってもらうよう、京阪神地域のショッピングセンターで、試食を中心としたキャンペーンを実施します。

#### (1) 新米発売イベント

①日時

平成27年9月6日(日) 10:00~16:00  
(土肥ポン太のPRステージは 11:15~11:45)

②場所

アル・プラザ城陽店

③内容

- ・「みずかがみ」PRステージ(出演:土肥ポン太、ほか)
- ・「みずかがみ」が当たるクイズ大会
- ・試食おにぎりの配付、他



#### (2) トップセールスイベント

①日時

平成27年9月20日(日) 10:00~16:00  
(知事トップセールスは 12:45~13:30)

②場所

イオンモール茨木店

③内容

- ・知事によるトップセールス
- ・「みずかがみ」が当たるクイズ大会
- ・試食おにぎりの配付、他



# みずかがみん

美しいびわ湖の水でできた鏡。反射光を浴びると元気になる。

色白のつやつやお肌が自慢。

はなびらのほっぺ。

みずかがみをおいしくよそえる魔法のしゃもじ。

みずかがみパッケージデザインをモチーフにしたパレオ。

出身地

滋賀県 びわ湖のほとり

誕生日

2012年10月26日  
〔みずかがみ〕が生まれた日

## プロフィール

- みずかがみを全国の人に食べてもらい、笑顔にすることが目標。
- 美意識が強く、たまに頸の鏡を取り外しお肌のつや感を確認する。
- びわ湖大好き！ 環境を守るため日々の清掃を怠らない
- 体重はお米1俵分。
- お日さまが大好きで、暑さにはめっぽう強い。

滋賀県産近江米 **みずかがみ**

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり滋賀のものぐええなあ



滋賀県 & あまから手帖 PRESENT

# 滋賀じまん食材 メニューフェア開催!



10/3(土)は  
みずかがみの  
ゆるキャラ  
「みずかがみん」  
登場!

2015 9/30(水)~10/13(火) あべのハルカスダイニング  
あべのハルカス近鉄本店 タワー館12階・13階・14階

ホンモロコ



ホンモロコ、下田なす、忍びマン使用  
天がらセット

11店舗の期間限定特別メニューで  
「おいしい滋賀」を体感

滋賀じまんの食材を使った料理を味わってもら  
うメニューフェアを、滋賀県とあまから手帖の  
コラボで開催! あべのハルカスダイニング内  
にある11店舗が、このフェアのためにオリジナル  
メニューを用意。期間限定、数量限定で12種類  
の特別メニューを楽しめます。「おいしい滋賀」  
をぜひ、体感してください。

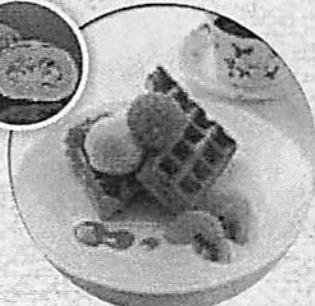
\*掲載写真は当フェアのメニューの一部です。

守山青トロナス



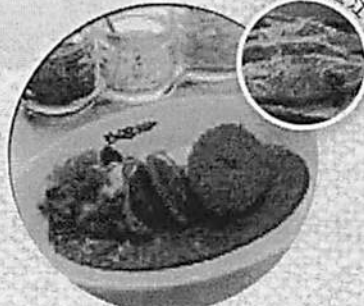
守山青トロナすと忍びマン使用  
麻婆豆腐セット

とよ坊かぼちゃん



とよ坊かぼちゃん使用  
スイーツ

近江牛



近江牛、近江米みずかがみ、日野菜、下田なす使用  
カレーライス

ピワマス



ピワマスと守山青トロナス使用  
和食膳

滋賀の食材を使った期間限定  
スペシャルメニュー

滋賀県産食材:近江牛、近江しゃも、滋賀県産豚(蔵尾ポーク)、近江米みずかがみ、湖魚(ホンモロコ、ピワマス、スジエビ)、近江の野菜(日野菜、愛彩菜、下田なす、守山青トロナス、忍びマン、とよ坊かぼちゃん)、近江の茶

10/3に滋賀食材イベント開催  
「みずかがみん」もやってくる!

滋賀食材の試食・試飲イベントを開催。  
ゆるキャラ「みずかがみん」も登場し、  
抽選で滋賀じまんの食材をプレゼント。

フェアメニューを食べて  
プレゼントが当たる!

フェアメニューを食べた方対象に、  
近江米みずかがみの新米などが当たる  
プレゼントキャンペーンを実施。



フェア詳細はあまから手帖HPIにて。▶ [www.amakaratecho.jp/shiga/](http://www.amakaratecho.jp/shiga/)

お問合せ クリエテ関西・あまから手帖: ☎06・6375・2363 (相当: 宇土) 受付時間: 平日10:00~17:00

食材に関する  
問合せ

滋賀県農政水産部 食のブランド推進課  
☎077・528・3892 受付時間: 平日9:00~17:00  
[www.shigaquo.jp](http://www.shigaquo.jp)

主催: 滋賀県 企画・運営: クリエテ関西 協力: あべのハルカス近鉄本店

自然がおいしい、心がけられる  
**おいしいが**  
 滋賀県産の食材を  
 滋賀県産あまから手結 PRESENT  
**滋賀じまん食材**  
 メニューフェア  
 9月30日(木)～10月13日(水)

# 滋賀 食材図鑑

湖国ならではの気候風土、肥えた土壌が織りなす滋賀県の多彩でおいしい食材をご紹介します。

蔵尾ポーク



サシが美しい「バームクーヘン豚」

自然豊かな日野町にある豚舎で、有名菓子店のバームクーヘンを飼料に肥育。霜降りが入った珍しい肉質で、上品な旨みが出色。

ホンモロコ



味の良さで珍重される稀少な湖魚

琵琶湖の固有種で体長約9～14cmと小型。秋から冬にかけて一層脂がのる。骨も柔らかく、素焼きや天ぷらなど丸ごと食べる料理に向く。

下田なす



コロんと愛らしく瑞々しい

湖南市下田地区で栽培される甲賀の伝統野菜。長さ6～10cmと小ぶり、皮は薄く果肉は水分を含んで柔らかく。アツが少なくほんのり甘い。

日野菜



露地栽培で風雅な色あいと味を伝承

日野(ひの)町発祥のカブの一種。漬物に加工した香味の良さと親しまれている。生食でシャキッとした歯触りと独特の風味を楽しむのもいい。

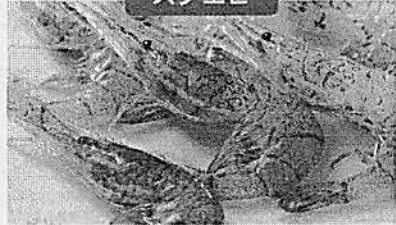
近江しゃも



嚼むほどに溢れ出る豊かな旨み

しゃもの畑などを三元交配した特産の地鶏。適度に弾力のある歯応えとコクのある滋味に富み、丁寧に肥育された品質の良さが特徴。

スズエビ



エビの豊かな風味を丸ごと賞味

滋賀県の郷土料理「エビ豆」に用いられる淡水性の小エビ。加熱すると鮮やかな赤色になり、カルシウムが豊富で殻ごと食べられる。

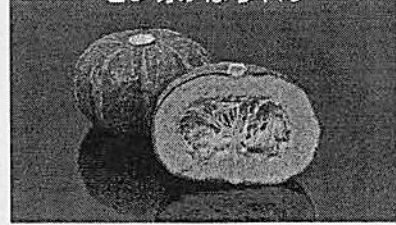
守山青トロナす



トロんと柔らかな食感が持ち味

外皮はきれいな薄緑色で、一般的なナスの約3倍もの大きさ。水分を多く含むが煮崩れしにくく、火を通すと優しい旨みが増す。

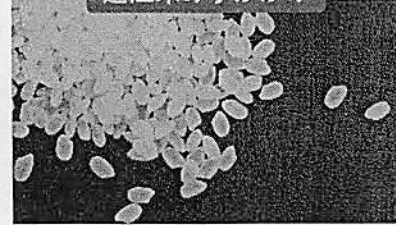
とよ坊かぼちゃん



手の平サイズでホクホクの食感

登郷(とよさと)町特産のミニカボチャは県認証の環境こだわり農産物。糖度が高く、ビタミンAなど栄養素が豊富。皮ごと詰め物やお菓子作りに。

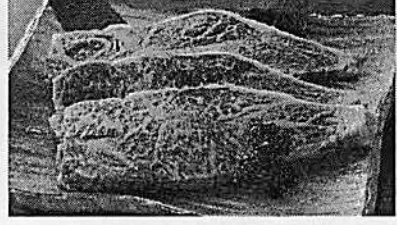
近江米ずかがみ



ほどよい粘りで冷めても美味しい

2013年に誕生した近江米の「みずかがみ」は、炊き上がりの光沢とまろやかな甘みの特徴。冷めても食味良く、お弁当やおにぎりに合う。

近江牛



地域ブランド認定の霜降り牛肉

日本三大和牛の一つで、県内で最も長く肥育されてきた黒毛和種。全体にきめ細かなサシが入った霜降り、脂がとろけて香り立つ。

ピワマス



上質な脂ののった色鮮やかな湖魚

サケ科に属する琵琶湖の固有種。淡水魚特有の臭みがなく、身は鮮やかなサーモンピンク。マグロにも負けない脂が口の中でとろける。

忍ピーマン



肉厚で生でもパリッと甘い

甲賀市と湖南市で栽培されているJAこうかの「甲賀の忍(しのぶ)」ブランド野菜。肉厚でピーマン特有の苦みが少なく、サラダやピクルスにも。

愛彩葉



彩りと辛みが料理のアクセントに

草津市北山田地域で栽培されるワサビ菜。色鮮やかなフリル状で爽やかな辛みが特徴。サラダや天ぷら、鍋物にも使える万能野菜。

近江の茶



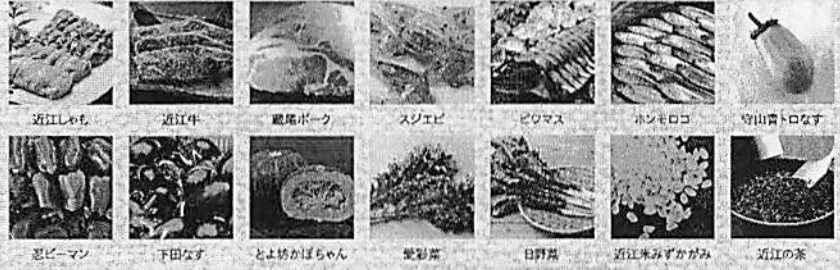
日本茶発祥の地とされる県内産100%

平安時代に比叡山延暦寺の開祖、最澄が茶の実を播いたのが始まり。メニューフェアでは香り高い「極煎茶 最澄」や旨みまろやかな「琵琶湖かぶせ」が味わえる。

おいしが  
お祝い  
お祝い  
滋賀県 あまから手帖 PRESENT  
**滋賀じまん食材  
メニューフェア**  
9.30(水)～10.13(日)

# 参加 店舗

## 滋賀の食材



近江しゃも

近江牛

蔵尾ポーク

スジエビ

ピワマス

ホンモノコ

守山青トロナす

忍びマン

下田なす

とよ坊かぼちゃん

愛彩菜

日野菜

近江米みずがみ

近江の茶

**14F イタリアン PASTA HOUSE AWKitchen**

**近江しゃものグリル下田なす田楽** 税込10,000円  
17:00～22:00

近江しゃものモモ肉は皮目をパリッと焼いてからオープンでじっくり火を入れてあり、しっとりジューシーな旨みが広がる。炭焼きして旨みを引き出した下田なすには個性の良い田楽味噌で和のアレンジを。忍びマンのローストや愛彩菜も添えられ、滋賀食材の持ち味がシンプルに楽しめる。

※近江しゃものグリル下田なす田楽

**12F ビールレストラン BEER&GRILL SUPER "DRY" あべの**

**グリル野菜のパーニャカウガ** 税込10,000円  
810円 17:00～22:00

カラフルなお皿を彩るのは、滋賀産の忍びマンや下田なす、愛彩菜、とよ坊かぼちゃんをはじめとする野菜10種。ニンニクが香るまろやかなディップソースをたっぷりつけて味わえば、火が通りすぎないよう焼く数値で焼き目をつけた野菜の多彩な風味と美観に出合せ、文句なくワインやビールが進む。

※グリル野菜のパーニャカウガ

**13F イタリア料理 ローザネーラ ラ テラツァ**

**滋賀いっぱいランチ** 税込15,000円  
3780円 11:00～15:00

低温調理でじっくりと仕上げたピワマスは、滋味に含む健康ある一品。近江米みずがみをアサリで炊いたソフットはスジエビの旨みと愛彩菜の爽やかな香りがアクセントに。とよ坊かぼちゃんの甘さを生かしたデザートには健康潤かかせのシラートが芳しい香りを添える。

※近江しゃも、スジエビ、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

※各品のピワマスとスジエビの旨み、愛彩菜と近江米のソフト、スジエビのソフットをのせて、ピワマスのソフット、下田なすのソフットと近江米のピワマス、とよ坊かぼちゃん、スジエビ、愛彩菜の旨みのシラートと添え、健康潤かかせのシラート、ピワマス、スジエビ、とよ坊かぼちゃん

**12F 四川中華 四川餐館**

**近江御膳** 税込15,000円  
1500円 11:00～21:45

主菜はシャキシャキの忍びマンと柔らかな牛肉の細切りをオイスターソースで炒めた、食感の違いも楽しい一品。しっとり煮した近江しゃものムネ肉はゴマだれでサラダ仕立てに、下田なすの爽やかな旨みは甘いピワマスソースを合せて、四川特有の辛さと旨みが充実の内容で味わえる。

※近江しゃも、スジエビ、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

※近江しゃも、スジエビ、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

**13F イタリア料理 ローザネーラ ラ テラツァ**

**ちよい飲み滋賀セット** 税込15,000円  
1620円 17:00～21:00

滋賀食材を使った3種の前菜とともに、滋賀県産の白ワイン専用メーカー「ヒトミワイナリー」の白ワインをグラスで用意。忍びマンに香りを練り込んだ豚ひき肉を詰めたいしや、酸味のよい下田なすと日野菜がワインのフルーティな飲み口と相性。食前の一杯やもう少し飲みたい食後にぜひ。

※前菜のピワマス、忍びマンのピワマス、下田なすのピワマス、ピワマスのピワマス、とよ坊かぼちゃん、スジエビ、愛彩菜の旨みのシラートと添え、健康潤かかせのシラート、ピワマス、スジエビ、とよ坊かぼちゃん

**12F 和洋中華 粋花KYK**

**蔵尾ポークのローズかつ丼** 税込10,000円  
●●●●●円 11:00～21:15

オリジナルの生パン粉でふんわり包んだローズかつは、サクサクの衣からじゅわっと湧き出る蔵尾ポークならではの旨みが芳醇。特製とんかつソースとおろしポン酢、2つの味でいただけるのも嬉しい。忍びマンと下田なすの揚げ浸しが付き、おかわり自由のサラダには華やかな愛彩菜も。

※前菜、蔵尾ポークのローズかつ、サラダ、おろしポン酢、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

**13F 天ぷら・和食 天ぷら 新宿つな八**

**黒潮** 税込20,000円  
4536円 11:00～22:00

揚げたての8品が味わえる人気の天ぷらづくしに、下田なすなど滋賀食材を盛り込んだ特別仕立て。カリッとれごと食べられるホンモノコは淡泊な旨みに寄り添うほのかな香りが美味。忍びマンには極くつぶしたエビを詰め、プリプリとした食べ応えある一品に、香り高い「煎茶茶 最選」が供されるのも見逃さない。

※天ぷら(8品)、ピワマス、スジエビ、下田なす、新選最選、忍びマン、愛彩菜、大長(2品)の揚げ、おろしポン酢、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、スジエビ、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

※天ぷら(8品)、ピワマス、スジエビ、下田なす、新選最選、忍びマン、愛彩菜、大長(2品)の揚げ、おろしポン酢、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、スジエビ、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

**12F しゃぶしゃぶ 千里しゃぶちん**

**蔵尾ポークのしゃぶしゃぶランチ** 税込10,000円  
1680円 11:00～16:00

1～2週間熟成させた蔵尾ポークのローズ肉と、日野菜や愛彩菜を含む野菜11種が、じっくり人肌でいただけるしゃぶしゃぶランチ。肉を鍋の中にくぐらせて、特製のゴマだれがすすりポン酢で食べれば、凝縮された旨みが豊かに広がり、手が止まらなくなりそう。締めの中巻麺で満足度もひとしおだ。

※蔵尾ポーク(100g)、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

**13F 中華料理 中国料理 桃谷樓 阿倍野班館**

**麻婆茄子セット** 税込10,000円  
1620円 11:00～18:30

アラカルトの人気メニュー麻婆茄子を、滋賀食材で仕立ててランチセットに。高温で一気にかけて弾々とした守山青トロナすは、特製醬油の旨みがトロりと柔らかな肉の中まで染み込み、食感をそよそよ。忍びマンのパリッとした食感も小気味よく、華やかな食感。年代を問わず楽しめる味わいだ。

※麻婆茄子、守山青トロナす、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

※麻婆茄子、守山青トロナす、ピワマス、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

**12F カレー ビッコロ**

**滋賀県産食材使用カレー** 税込20,000円  
1380円 11:00～22:00

近江牛100%のミンチカツと下田なすのフライドオンとってボリューム満点。創業の味を受け継ぎつつ、旨みのあるスパイシーな風味に仕上げたスタンダードカレーがコクのある揚げ物と個性バツグン。昔ながらの旨み「松の司」を使ったカレーにピッタリ。期間中はライスに近江米みずがみを使用する。

※近江牛ミンチカツと下田なすのフライドオン

**13F カフェ カフェ 英國屋**

**とよ坊かぼちゃんのワッフル** 税込15,000円  
870円(セット1300円) 10:00～22:30

ゆったりとしたティータイムをご過ごせるこのカフェ自慢のワッフルは、ボリューム感のあるアメリカンタイプ、パリッと焼き上げたサクサクの美味しさを一層引き立てるのは、甘みの強いとよ坊かぼちゃんのペーストに生クリームのココをプラスした特製ソース。飲み物をセットして優雅に味わいたい。

※とよ坊かぼちゃんのワッフル、とよ坊かぼちゃんペースト

**12F 寿司 すし萬**

**近江の宴** 税込15,000円  
2484円 11:00～22:00

鉄板の上で焼いたピワマスと特製ソースが絡み合い、大塚と白ゴマを混ぜた酢飯に絡めたマスの風味が相まって美味。守山青トロナすの色味を生かした揚げ浸しやワカサギの天ぷら、滋賀産の日本酒「松の司」を使ったシャーベットで滋賀食材を堪能。食後は健康潤かかせ茶を。

※ピワマス、守山青トロナす、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート

※ピワマス、守山青トロナす、とよ坊かぼちゃん、愛彩菜、日野菜、近江米みずがみ、アサリ、シラート