

記者発表資料

buy local
BIWAKO area E.

#びわ湖の東つまみぐい

提供日：令和2年（2020年）4月14日

部局名：商工観光労働部

所属名：商工政策課

観光振興局観光推進室

担当者：今井・福永

山田

連絡先：077-528-3712

077-528-3743

E-mail：fa00@pref.shiga.lg.jp

ff00@pref.shiga.lg.jp

「BUY LOCAL BIWAKO Area E. #びわ湖の東つまみぐい」 湖東地域の飲食事業者がタッグを組み、クラウドファンディングを 活用して新型コロナウイルスの危機を乗り越えるプロジェクトを始動！

新型コロナウイルス感染拡大による自粛の影響により、飲食業界は危機に瀕しています。

湖東で飲食業等に関わる事業者が発起人 奥村吉男(株式会社 奥村佃煮 専務取締役)の呼びかけに賛同し、新型コロナウイルス感染症の危険が去ったら使用できる食事券やすぐに家庭の食卓で利用できる食材のリターン品が贈られるクラウドファンディングを始動しました。

＜プロジェクトの概要＞

このプロジェクトは、イベント自粛や経済活動の停滞等により売り上げが激減している飲食業者に対し、クラウドファンディングサイトから寄付を行うと、そのリターンとして、寄付した金額と同額相当のお食事券(コロナ禍が落ち着いたときに使用可能)や食卓ですぐに利用できる食材を贈る、というものです。

湖東の事業者だけでなく、滋賀県全域に広がる事を願い「BUY LOCAL BIWAKO Area E.」と名付け、プロジェクトのフォーマットもクラウドファンディングサイトで一般公開しています。

“BIWAKO Aria E.”の“E”は、“East”＝湖東。

今後、湖北「BIWAKO Aria N.」、湖南「BIWAKO Aria S.」、湖西「BIWAKO Aria W.」など県全域でシリーズ化することで、県民全体で支援を行うムーブメントが起きることや、県全域の飲食業等に係る事業者同士が、この危機を乗り越える力となる一体感を醸成することも目的としています。

- ・4月4日に公開し、募集期間は5月6日まで。
- ・目標金額は10万円のところ、開始1週間で約40万円のご支援をいただいています
- ・近江八幡市、東近江市、竜王町の11事業者が参加(参加事業者の詳細は別紙参照)
- ・お食事券の使用期限は令和2年12月末日
- ・クラウドファンディングサイト <https://camp-fire.jp/projects/view/249105>

【発表者】○発起人・事務局：株式会社 奥村佃煮
専務取締役 奥村 吉男(オクムラ ヨシオ)氏
○企画・事務局：湖の国のかたち
代表 市田 恭子(イチダ キョウコ)氏
○クラウドファンディング運営：MediArt
CEO 植田 淳平(ウエダ ジュンペイ)氏

【連絡先】「湖の国のかたち」代表 市田 恭子氏

TEL：0748-43-2290(090-1679-1807) mail: ichida@konokuni.com



別紙

湖華舞 【コカブ】

蒲生郡竜王町小口 1183-1 TEL 0748-58-2040

滋賀・竜王町の緑豊かな地で酪農を営んでおり、自社牧場で毎日採れる搾りたてのミルクを使用し、ジェラート、チーズなどを加工販売しております。

<http://www.kokabu.co.jp/>

mail; info@kokabu.co.jp



近江佃煮庵 遠久邑【オクムラ】

近江八幡市多賀町 400 TEL 0748-32-7833

近江佃煮庵 遠久邑～おくむら～ 本店（本社・工場直営店舗）と八幡堀の畔にある八幡堀店の2店舗経営しております。沖島の出身ということもあり、沖島の産業（漁業）と二人三脚での発展を目指しております。こんな時代だからこそ「安心して安全な食品を」をテーマに、添加物を使わない伝統的な技法にこだわり、佃煮・鮎寿しなどの伝統食文化の継承を企業理念と掲げております。

<https://okumura-tsukudani.com/>

mail; info@okumuratsukudani.com



近江八幡 ひさご寿し【ヒサゴズシ】

近江八幡市桜宮町 213-3 TEL 0748-33-1234

滋賀料理・郷土料理、伝統的な上方寿しのお店です。創業より60年、おまかせコースやアラカルトなどいろいろな日本料理のカタチを用意しています。湖魚を使った単品料理は季節ごとに魚の種類やあじわいが移ってゆきます。滋賀と琵琶湖の今を楽しんでください。

<https://www.hisagozushi.com/>

mail; info@hisagozushi.com



近江牛 焼肉すき焼き 池もと

近江八幡市安土町桑実寺 488-1 TEL 0748-46-8129

織田信長が築城した安土城の山を望む絶好のロケーションにある近江牛専門店 安土の地で創業以来、安心、安全な近江牛を良心的な価格で提供してきた精肉店の直営だからできる一頭買いで焼肉すき焼きはもちろん希少部位まで味わえる厳選された近江牛を歴史ロマン溢れる安土の景観を望みながらご堪能ください。
<http://www.oumibeef-ikemoto.com/yakiniku/> mail; ikemotoyaki@outlook.jp

**DiningKitchen Gift【ギフト】**

近江八幡市桜宮町 231-2 TEL 0748-36-8155

近江八幡市で OPEN して 11 年間変わらず地元で愛されてきた街の洋食屋さんです。当店では、広々とした店内で時間を気にせずゆったり過ごしていただける空間を提供しております。一番人気の黒毛和牛ハンバーグをはじめ、パスタやオムライスなどの豊富な洋食メニューを楽しんでいただけます。

<http://diningkitchen-gift.com/> mail; info@diningkitchen-gift.com

**RABBIT HUTCH クラフトビアカフェ**

近江八幡市宮内町 241 TEL 0748-36-2347

クラフトビール醸造所 TWO RABBITS BREWING (二兎醸造)の直営店 RABBIT HUTCH クラフトビアカフェ。少量、手作りで丁寧に作られた樽生クラフトビールが常時 8 種類揃っており、ビールに合うよう考案されたフードメニューと共にオーストラリアのパブのような開放的な雰囲気の中で楽しみいただけます。

<https://tworabbitsbrewing.com/>
 mail; info@tworabbitsbrewing.com



湖香六根 うかろっこん

東近江市五個荘川並町 713 TEL 0748-43-0642

築180年を越える近江商人ゆかりの古民家で、豊かな滋賀の旬と伝統の発酵食を組み合わせた医食同源の料理を七ノ膳で体感いただけます。食べることは生きること。健やかに根幹から元気になってお帰りいただけますよう心を込めて。六根に沁みる心と身体においしい時間をお届けしております。

<http://uka-rokkon.com/> mail: info@uka-rokkon.com

**ナッツ専門店 Going Nuts!**

近江八幡市為心町中 31 TEL 0748-43-1933

近江八幡のレトロな洋館の一角にあるこだわりナッツ専門店。オーナーはロスアンゼルス生まれ。水の都・近江八幡から、持続可能なフードスタイルを発信しています。プラスチック包材を使わないドライフルーツの量り売りや、砂糖・添加物・小麦粉・乳製品を使わないナッツスムージーが人気です。

<https://going-nuts.com/>

mail: info@going-nuts.com

**料理 魚石【うおいし】**

近江八幡市安土町常楽寺 994 TEL 0748-46-2030

織田信長が好んだ安土常楽寺水系の水で仕立てる湖国懐石。安土城下、湧き水の川が流れる静かな場所。個室のお座敷でゆったりとお過ごしいただけます。お料理には近江の旬の食材をふんだんに取り入れた魚石ならではの特別コースをご用意しております。

<https://www.r-uoishi.com/> mail: y.zegg7@gmail.com



caféのあるハンコ屋さん 江湖庵（こうこあん）

近江八幡市為心町元7 TEL 0748-40-0290

近江八幡市の八幡堀から徒歩2分の所に2018年築200年の古民家を改装し、「カフェのあるハンコ屋さん」としてオープン致しました。庵主 印章彫刻師・書家 齊藤江湖 はお客様の思いを形にする「ハンコ」を作り、「書」は心のままに描いています。カフェは奥さん担当で身体が喜ぶ優しいメニューを毎日丁寧に作っています。坪庭を見ながら寛いでいただけるお店です。

<http://koukoan.com/profile/> mail: koukoan@gmail.com



Kolmio hotel, café, interior 【コルミオ】

近江八幡市仲屋町上9-2 TEL 0748-43-2290

江八幡旧市街のクレープ専門の古民家カフェ。自家製クレープ生地と店内焼き上げるカスタードクリームを使ったスイーツ系とデリクレープをご用意しています。定期的に滋賀を感じる作品やプロダクトの展示会を実施し、店内には滋賀県ゆかりの雑貨を取り揃えております。おだやかな滋賀時間を過ごしにお越しく下さい。コルミオとはフィンランド語で三角という意味、近江商人の哲学「三方よし」にinspireされました。

<https://www.facebook.com/kolmio.hotel.cafe.interior> mail: ichida@konokuni.com

