



記者発表資料

提供年月日：令和2年(2020年)10月19日

担当課：ここ滋賀

担当者：中嶋・柿町

TEL：03-6225-2951

「ここ滋賀」は、もうすぐ開設3周年！

～「ここ滋賀」3周年大感謝祭の開催～

滋賀県の情報発信拠点「ここ滋賀」は、平成29年10月29日の開設から、間もなく3周年を迎えます。これを記念して、「ここ滋賀」3周年大感謝祭を開催いたします。

■「ここ滋賀」3周年大感謝祭

日時 令和2年10月29日(木)～11月5日(木)

場所 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京都中央区日本橋2-7-1)

概要

「ここ滋賀」開設3周年を記念し、農学博士・発酵学者 小泉武夫氏と三日月知事の対談やリモート酒蔵見学など、滋賀の多彩な魅力を発信するイベントやキャンペーンを開催します。

【3周年記念イベント】

○記念対談「発酵で健康」滋賀の発酵食の魅力

発酵学の第一人者 発酵文化推進機構 理事長 小泉武夫氏と三日月知事の対談をオンラインで配信(YouTube Live)。鮎ずしに代表される滋賀の豊かな発酵文化や魅力を「ここ滋賀」から全国に向けて配信(令和2年11月5日(木)14:00～15:00)。

○滋賀のお酒で乾杯！ リモート酒蔵見学

「喜多酒造(東近江市)」と「田中酒造(甲賀市)」の酒蔵と、ここ滋賀2階「日本橋 滋乃味」をリモートで結び酒蔵見学を開催。お酒のお話を聞きながら、とっておきのお酒と料理のペアリングを堪能いただけます(令和2年11月1日(日)17:30～19:00)。

○他のイベントは以下のとおり

- | | | |
|--------------|------------------------|------------|
| ・10/29-11/30 | 展示「河本万里子が描く 自然の力」 | 2F「特設スペース」 |
| ・10/31-11/1 | オーガニック近江米および「おにぎり」の販売 | 1F「マーケット」等 |
| ・10/31 | スペシャルディナー企画「自然の力を活かす食」 | 2F「滋乃味」 |
| ・11/1 | 近江のお餅を楽しむ会 | 2F「滋乃味」 |
| ・11/2-11/3 | 普段店舗に並ばない滋賀のおつけものの限定販売 | 1F「マーケット」 |
| ・11/3 | 信楽焼たぬき制作体験 | RF「屋上テラス」 |

【3周年記念キャンペーン】

「ここ滋賀」店舗において、キャンペーン期間(令和2年10月29日(木)～11月5日(木))中に以下の企画を実施。

○1階マーケット

- ・「ここ滋賀」で2,000円(税込)以上お買い上げの方を対象に、抽選で「滋賀県ゆかりの企業」の景品などが当たる抽選会を開催(10/29～11/5)。

○1階「SHIGA's BAR」

- ・期間(11/2～11/3)中、日本酒を注文された方におつけものを一皿プレゼント。

○2階「日本橋 滋乃味」

- ・期間(11/2～11/3)中、アルコールを注文された方におつけものを一皿プレゼント。

○2階「日本橋 滋乃味」

- ・期間(10/29～11/5)中、ディナーをご予約の方へ「滋乃味オリジナルおちょこ」をプレゼント。また、11月6日から令和3年2月28日にオリジナルおちょこ持参で滋乃味をご利用いただいた方には、日本酒1合をサービス(17時以降)。

○2階「日本橋 滋乃味」

- ・期間(11/1～11/4)中、ランチをご注文の方へ「よもぎ餡もち」をプレゼント。

3周年大感謝祭

FOR SUSTAINABLE LIFE

10.29木 - 11.05木

場所 ここ滋賀全館 + LIVE 配信

ここ滋賀3周年
イベントサイト・
申し込みはこちら

情報発信拠点「ここ滋賀」の開設3周年を記念し、滋賀の多彩な魅力を発信するイベントやキャンペーンを開催！

10.31土 18:00 ~ 19:30 [受付] 17:30 ~ スペシャルディナー企画 自然の力を活かす食

「**すないのさと**」は、「**叶 匠壽庵**」が農工ひとつの菓子作りの理想を求める里山。広大な自然の中で創造的な料理や器を味わい、ゆったりした時間を過ごせます。その里山から料理長が来店。里の四季折々の美しい映像と共に、旬の食材を活かした繊細な料理を東京・日本橋でお楽しみください。

《事前申込・先着制》
・定員 12名 (予定)
・参加費 7,000円 (税込)
日本酒・ワインなど
飲み放題
(ノンアルコールの
場合 6,000円 (税込))

*お料理写真はイメージです。

展示 10.29木 - 11.30月 河本万里子が描く自然の力 ここ滋賀2階・特設スペース ~叶 匠壽庵・広報誌の表紙絵から~ 自然の草花などを描いた作品群が生命の持つ瑞々しさを伝えてくれます。



滋賀のお酒で乾杯！ リモート酒蔵見学 11.01日 17:30 ~ 19:00 [受付] 17:15 ~ ここ滋賀2F「滋乃味」

豊かな水と、良質な酒米に恵まれた湖国・滋賀は美酒の宝庫。「喜多酒造(東近江市)」と「田中酒造(甲賀市)」の酒蔵をリモートで見学します！お酒のお話を聞きながら、とっておきのお酒と料理のペアリングを堪能いただけます。【協力：滋賀県酒造組合】

《事前申込・先着制》
・定員 14名
・参加費 7,000円 (税込)
33歳ブレンド酒
付き

「オーガニック近江米」 のお米とおにぎりの販売

10.31土 - 11.01日 11:00 ~ 20:00
ここ滋賀1階マーケット / SHIGA's BAR

化学合成農薬・肥料に頼ることなく自然の恵みを生かして育てたお米(玄米パックス)やおにぎりを販売します。(おにぎりはSHIGA's BARにて販売)

【協力：近江米振興協会】

滋賀のおつけもの販売

11.02月.03火・祝 11:00 ~ 20:00
ここ滋賀1階マーケット

近江つけもの山上(湖南省下田)の人気漬物「白菜大葉重ね」や、「キムチ風味の赤重ね」、「味噌漬けチーズ」や「味噌漬け赤こんにゃく」など、地元で昔から愛されてきたおつけものを期間限定で販売します。



近江の餅を
楽しむ会

11.01日

ここ滋賀2F「滋乃味」

1回目：15:00 ~ 15:40 [受付] 14:45 ~
2回目：16:00 ~ 16:40 [受付] 15:45 ~

ねばりと伸びがあり、きめ細かく甘みのある最高級のもち米「滋賀羽二重糯」でつくる3周年祝いの『紅白餅』をいろいろなトッピングで味わえます。また甲賀もち工房から作り手が来店。もち米と餅作りの秘話も伺います。

《事前申込・先着制》
・定員各回 12名 ・参加費 500円 (税込)
当日お飲み物をご注文の場合、別料金となります。

【共催：滋賀県中小企業団体中央会】
【協力：信楽陶器工業協同組合】

お子様には
保護者がお付き
添ってください。

親子で楽しめる！ 信楽焼たぬき制作体験

11.03火・祝 11:00 ~ 12:00 2回目：13:00 ~ 14:00
3回目：14:15 ~ 15:15 4回目：15:30 ~ 16:30
ここ滋賀RF屋上テラス (雨天時会場変更)

「スカーレット」にも登場した信楽焼の「たぬき」！自分だけのオリジナル「たぬき」をここ滋賀でつくってみませんか？出来上がった作品は信楽で焼き上げ、後日ご自宅へお届けします。ぜひご参加ください。

《事前申込・抽選制》 おひとり様も大歓迎！
10/20 申込締切、抽選後 10/23 日迄に連絡
・定員各回 6名 ・参加費、送料無料 (SNS 配信歓迎)

小泉博士の
発酵愛あふれるお話
お楽しみに！

「発酵で健康」 滋賀の発酵食の魅力

11.05木 14:00 ~ 15:00

YouTube ライブ配信

発酵文化推進機構 理事長
農学博士・発酵学者 小泉 武夫氏
& 滋賀県知事 三日月 大造

自らを「発酵仮面」と呼ぶほどの大の“発酵好き”であり、発酵学の第一人者・小泉武夫氏と三日月知事の対談をオンラインで配信いたします。耐ずしに代表される滋賀の豊かな発酵食文化や魅力を「ここ滋賀」から全国に向けて配信します。

【協力：NPO 法人 発酵文化推進機構】

配信はこちら→

※配信は対談後も視聴可能です。
※諸般の事情により当日対談時間が変更となる場合がございます。

© 中西裕人

詳細・お申し込み・予約などは「3周年イベントサイト」<https://eins.shiga.jp/cocoshiga/event/>、または右上のQRコード*よりお願いします。

イベントやキャンペーンに関する問合せ先 事務局：アインズ株式会社 電話番号 03-5256-6051 担当：後田 (のちだ)

定員数などは予定です。変更になる場合がございます。

