

昔ながらの米作りを実践。
そして、「かまど」で炊いた
ホクホクのご飯と
山と琵琶湖の幸で
懐かしく幸せな食時間。

パチパチと音を立てて燃える薪で
昔のままに炊いたコシヒカリご飯の味。
山菜や山の畑で獲れた新鮮な野菜を
贅沢に使った山の幸料理。



自家製の味噌や米麴を使った味噌汁や麴漬け。

そして、眼下にある琵琶湖で獲れた
魚やエビを使った素朴な御馳走たち。

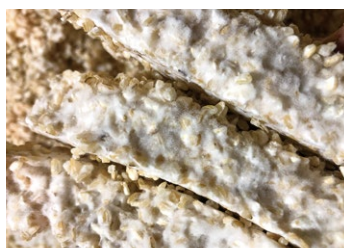
レストランでは食べられない田舎の味こそが
棚田ハウスのスタンダードな美味しさです。



原材料の、3つのこだわり。

仕込み・熟成

手作業で仕込み、自然のままに、じっくり寝かせて
熟成させました。米麴をたっぷりぜいたくに使い、
コクと旨味たっぷりに仕立てました。



自家製で丹念につくった米麴と、高島市産の大豆。
そして天日干し海塩の3つのこだわりで仕込み、
味噌蔵で自然のままに発酵熟成させた
棚田ハウスの「ぜいたく麹味噌」。

棚田のコシヒカリを
たっぷり使い手間暇かけ
10カ月熟成させた、
ぜいたく麹仕込みの
自家製の味噌。

滋賀県 高島産の大豆

比良山系の良質の水で、
農家に大切に育てられた
大豆のみを使用しました。

海塩のみを使用
海水から作った、
ミネラル分たっぷりの
「甘い塩」を使用しました。

棚田米コシヒカリの米麴

「日本の棚田百選」に選定された、標高約330mの
畑(はた)の棚田で栽培されたコシヒカリを使い、
自家室で米麴に仕立てました。

ご自宅で本格的味噌の 仕込みが簡単にできる 「味噌づくりセット」

12月~3月
限定

蒸した大豆・塩切コシヒカリ米麴をセットにした
「味噌づくりセット」をご用意しました。届いた日
に、誰でも簡単に味噌の仕込みができるセット。
ご家族でお友達と、文字通り「手前みそ」が仕込
めます。贈り物にも最適です。

仕上がり約2.6kg
5,000円(税込・送料別)



味噌づくり体験

棚田ハウスで開催いたします。2名様以上でお申し込みください
(日帰りプラン)。5名様以上なら出張教室(滋賀県限定)もOK。
宿泊付き味噌づくり教室も承ります。



手作りを通じて、
「時」を楽しむという贅沢。
12月から3月まで、棚田ハウスでは
味噌づくりが体験いただけます。
昔から「手前みそ」という言葉があるように、
自分で仕込んだ味噌の味は格別。