

令和5年度近江の地場産業および近江の地場製品の振興に関する施策の実施状況 概要【資料1】

▶ 施策の内容

【施策1】 近江の地場製品の**需要拡大**のための、新商品の開発に対する支援、情報の提供、新たな販路の開拓の促進等

【施策2】 近江の地場産業事業者等の**経営基盤強化**のための、経営改善および合理化、資金の供給の円滑化等

【施策3】 新商品開発等に係る**調査研究**、**多様な分野における事業展開**の促進

【施策4】 担い手となる人材の**確保**、**育成**、**資質向上**に対する支援、優れた**技術等の継承**の推進等

【施策5】 近江の地場産業および近江の地場製品に対する**関心および理解を深める**ための、普及啓発、多様な学習機会の提供等

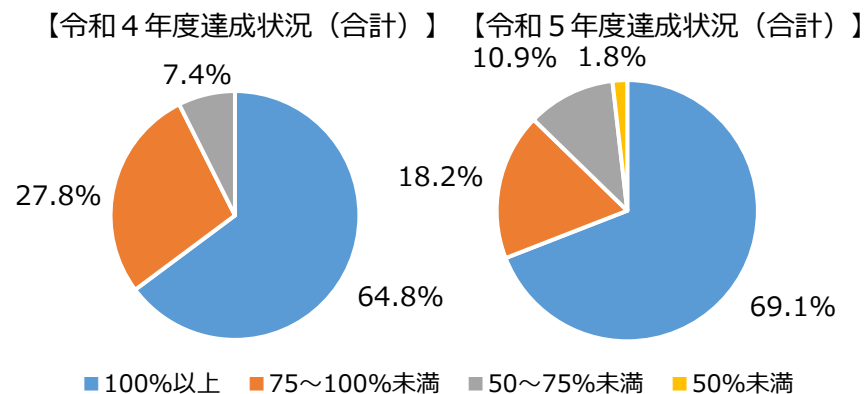
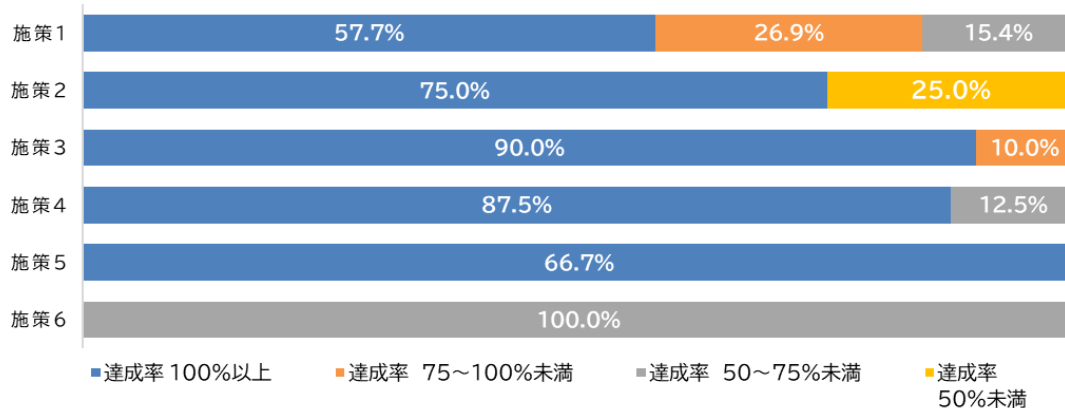
【施策6】 近江の地場産業および近江の地場製品に関する実態についての**定期的な調査**および分析

▶ 施策の事業数と決算額

施策	事業数	決算額（千円）
施策1	44	590,282
施策2	7	26,418,374
施策3	14	167,336
施策4	17	73,505
施策5	10	338,346
施策6	1	12,728
合計	93	27,600,601

(同一の「施策の内容」内で再掲は除く)

▶ 各事業における設定目標の達成状況



【施策1】 近江の地場製品の**需要拡大**のための、新商品の開発に対する支援、情報の提供、新たな販路の開拓の促進等

近江の地域産業振興総合支援事業（通番4,26,71,93）

地場産業組合等が実施する海外の販路開拓、持続的発展に向けた後継者育成や国内での販路拡大等、ブランド力向上を目指した取り組みを支援

- ▶ 決算額 12,728千円（予算額 13,300千円）
- ▶ 実績

① 滋賀県中小企業団体中央会が地場産業の振興を目的に行うブランド化推進に係るセミナー開催や専門家派遣、認知度向上に向けた情報発信等に対して支援

（取組み事例）

- ・ 首都圏での地場産業の魅力発信に向け、東京都において「信楽焼陶芸体験」及び「麻生地リース作りワークショップ・近江上布職人体験」を実施



② 地場産業組合等6事業者が実施する国内外の販路開拓や後継者育成に取り組むに対して支援

（取組み事例）

- ・ 滋賀県麻織物工業協同組合（販路開拓） プルミエールビジョン（フランス）や台南旅行博（旅行）に出展
- ・ 滋賀県製薬工業協同組合（後継者育成） 製薬業に興味を有する学生を対象に製薬企業紹介フェアを開催



【施策1】

世界農業遺産まると県外PR事業（通番18）

首都圏や京阪神エリアを対象に、世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」の営みの中で生産される「滋賀の幸」の魅力の発信や「滋賀の幸」の販路拡大の機会を創出し、「滋賀の幸」のファン拡大と生産者の生産意欲を向上を図る

▶ 決算額 12,365千円（予算額 12,525千円）

世界に届け「滋賀の幸」海外PR事業（通番27）

県産農畜水産物「滋賀の幸」の魅力を、世界農業遺産認定とともに海外に発信することで、輸出拡大を図る。

▶ 決算額 18,272千円（予算額 12,975千円）※補正により増額

【施策2】 近江の地場産業事業者等の経営基盤の強化のための、経営改善および合理化、資金の供給の円滑化等

地場産業設備整備支援事業補助事業（通番49）

地場産業組合、事業者および伝統的工芸品の製造事業者が新商品開発や品質向上のための生産設備を導入する費用に対する補助

▶ 決算額 42,614千円（予算額 43,500千円）

▶ 実績 交付申請：15件 交付決定：14件

（取組み事例）

- ・ 資源の有効利用と信楽焼の焼成技術を生かした新製品開発
- ・ 扇骨製造工程の生産性向上（親骨の彫り加工）
- ・ 新ライナークロスの製品化計画

・ 設備の導入事例



イテコイ窯



レーザー加工機



ドビー機

【施策3】 新商品開発等に係る調査研究、多様な分野における事業展開の促進

地場産業「近江のデザイナー」マッチング事業（通番30,63,72）

県地場産業事業者と専門家（近江のデザイナー）のマッチング、伴走支援および製品開発等に要する経費の一部を助成することで地場産業等の製品開発・販路開拓を継続的・発展的に支援

- ▶ 決算額 6,464千円（予算額 6,800千円）
- ▶ 実績
 - ・ 商品開発や販路開拓に取り組んだ件数 7件（目標値 6件）

【施策4】 担い手となる人材の確保、育成、資質向上に対する支援、優れた技術等の継承の推進等

養蚕生産安定技術支援事業（通番75）

県内では、国産繭を使った伝統的な地域の産業があるが、他府県産の原料繭生産の減少により、繭の確保が不安視される状況にあり、県内で繭生産に必要な技術習得を支援

- ▶ 決算額 402千円（予算額 714千円）
- ▶ 実績
 - ・ 養蚕技術習得の支援 2組織

▶課題

- ・ 2つの生産者組織に安定生産技術の支援を行い、春期については、目標の繭収量を得られたが、秋期については、ウイルス病の蔓延により大きく減収した

▶方向性

- ・ 今後は、生産工程管理を見直し安定生産につなげる



【施策5】 近江の地場産業および近江の地場産品に対する関心および理解を深めるための、普及啓発、多様な学習機会の提供等

地場産業・伝統的工芸品次世代魅力体験事業（通番80,86）

地場産業、伝統的工芸品に対する興味・関心・共感の醸成を図り、将来の担い手（作り手、支え手、買い手）となる人材の育成・確保につなげることを目的に、県内小学校が地場産業や伝統的工芸品製造者で行う体験学習等に要する経費の一部を支援

- ▶ 決算額 615千円（予算額 1,000千円）
- ▶ 実績
 - ・ 学校と事業者が連携して体験学習等を行った件数 15件（目標値 10件）

【施策6】 近江の地場産業および近江の地場産品に関する実態についての定期的な調査および分析

- ▶ 実績
 - ・ 県政モニターアンケートを実施 回答数256人（対象者296人）



- 1 世界農業遺産まるごと県外PR事業について
- 2 世界に届け「滋賀の幸」海外PR事業について

令和6年7月29日(月)
農政水産部 미래の農業振興課 食のブランド推進室

創

世界農業遺産まるごと県外PR事業【R5～R7】



森・湖に育まれる 漁業と農業が興りなす
琵琶湖システム

12,525千円(前年12,525千円)
国庫6,045千円(前年6,045千円)
県費6,480千円(前年6,480千円)

<目的・事業概要>

「琵琶湖システム」の営みから生産される滋賀県産農畜水産物(以下、「滋賀の幸」という。)の魅力発信や「滋賀の幸」の販路拡大により、県外における「滋賀の幸」のファン拡大と生産意欲の向上を図る。

<現状と課題>

「滋賀の幸」の認知度は全国的にまだ低く、強い情報発信力を持つ、首都圏や京阪神において、世界農業遺産「琵琶湖システム」のストーリー性、魅力を活かしながら、認知度向上および販路拡大を図る必要がある。

<成果目標>

「おいしが うれしが」キャンペーン登録店舗数(首都圏) [R1](107店舗)→[R4](120店舗)→[R7](135店舗)

(滋賀県農業・水産業基本計画)

<事業の内容>

1 「滋賀の食材」首都圏PR事業 (7,440千円:委託)

(1)目的

首都圏における「滋賀の幸」の継続的な利用

(2)委託内容

- ① 飲食店等における「滋賀の幸」を使用したメニューフェアの開催
 - ・飲食店等と生産者等の両者にとって良好な関係が構築され、「滋賀の幸」の継続的な利用を促進
- ② 飲食店等や加工品開発事業者等と連携した加工品の開発
 - ・「滋賀の幸」の魅力発信を中食、内食に拡大
- ③ 商談・交流の機会の創出
 - ・飲食店等と生産者等との継続的なつながりを目指した産地訪問等による商談・交流の実施
- ④ 首都圏でのイベントの開催
 - ・首都圏の消費者等を対象に、「滋賀の幸」の魅力を知るきっかけとなるイベントの実施
- ⑤ 情報発信
 - ・メニューフェア実施店舗と連携した情報発信による、実施店舗への誘客と「滋賀の幸」のPR

2 「滋賀の食材」京阪神PR事業 (3,600千円:委託)

(1)目的および委託内容

- ① 目的:京阪神エリアにおける「滋賀の幸」の継続的な利用
- ② 委託内容:首都圏PR事業のA～オについて、京阪神エリアで実施

3 「滋賀の幸」ブラッシュアップ応援事業 (1,050千円:補助)

(1)事業内容

生産者や加工事業者等が、「滋賀の幸」やその加工品について、世界農業遺産に認定された産地や生産者のこだわりをストーリーとして磨き上げ、大都市圏における円滑な販路開拓を促進するため、展示商談会への出席等の経費に対して助成

(2)補助率、補助限度額および積算

補助率:2分の1、補助限度額:150千円、積算:150千円×7者=1,050千円

4 旅費 (435千円:直執行、地方創生交付金の対象外経費)

<事業イメージ>





提供年月日：令和6年(2024年)2月16日

部局名：農政水産部みらいの農業振興課
食のブランド推進室

担当者名：関、秋間

連絡先(内線)：077-528-3892 (3892)

部局名：商工観光労働部ここ滋賀

担当者名：山藤

連絡先：03-6225-2951

～滋賀食材を多数使用したスペシャルメニューで滋賀の幸をたっぷり楽しむ～
2月23日、都内レストランで一夜限りのディナーイベント

「SHIGA FINE FOOD DINING」を開催

今年度の滋賀の食材・首都圏メニューフェアは計32店舗で実施中(8/28～3/22)

滋賀県は、2月23日(金)、東京都港区高輪の「Dynamic Kitchen & Bar 響品川店」で滋賀食材(滋賀の幸)を多数使用したスペシャルメニューを楽しめる一夜限りのイベント「SHIGA FINE FOOD DINING」(滋賀・ファイン・フード・ダイニング)を開催します。

このイベントは好評をいただいている「滋賀の食材・首都圏メニューフェア『SHIGA Fine Food Fair』(滋賀・ファイン・フード・フェア)」の一環として開催するもので、様々な滋賀の幸のスペシャルメニューを通じて、首都圏の方々に滋賀食材の良さ、おいしさを知っていただくことがねらいです。

滋賀県では日本一大きい湖「琵琶湖」を中心に豊かな環境の中で様々な食材が育まれてきました。滋賀の風土と歴史の中で生み出されてきた、琵琶湖と共生する農林水産業は「琵琶湖システム」として令和4年7月に世界農業遺産にも認定されています。

この豊かな環境の中で育まれた湖魚や近江の野菜など魅力あふれる滋賀の幸を、シェフが手法を凝らして調理します。素材の魅力を活かしたスペシャルメニューをビュッフェ形式でたっぷり余すことなくお楽しみください。

内容

ディナーイベント「SHIGA FINE FOOD DINING」

滋賀の幸を使用したスペシャルメニューを都内レストランで提供する一夜限りのイベントです。素材の魅力を活かして調理されたメニューをビュッフェ形式で堪能できる他、特別に店舗で滋賀食材の物販も行います。首都圏のお客様に滋賀の幸の良さやおいしさを知っていただき、ファンの拡大を図ります。

■日時 2024年2月23日(金) <第1部>16:00～18:30、 <第2部>19:15～21:45

■会場 Dynamic Kitchen & Bar 響品川店
(東京都港区高輪4-10-18京急第1ビル1F)

■参加申込みについて

下記ホームページからお申し込みをお願いします。

<https://20240223-hibikishinagawa-event.studio.site/>

※献立一例もこちらのホームページからご覧いただけます。

■料金

ビュッフェ+スタンダード飲み放題 7,000円(税込)

ビュッフェ+プレミアム飲み放題 8,000円(税込)



<首都圏メニューフェア「SHIGA Fine Food Fair」概要>

■期間 令和5年8月28日～令和6年3月22日

※ 店舗によって実施時期が異なります。（上記期間中のいずれかの時期に実施します。）

参加店舗の情報は「滋賀のおいしいコレクション」(<https://shigaquo.jp/topics/>)
 やInstagram アカウント「SHIGA FINE FOOD DINING」(@shiga_fine_food_dining)
 をご確認ください。（随時更新します）



※写真はイメージです。

■参加店舗 計 32 店舗 ※実施店舗は今後変更になることがあります。

業態	店舗名	URL
オーストラリア	Ironbark Grill & Bar	https://winelatable.com/restaurant/ib/
フレンチ・鉄板焼	ahill azabu	https://www.ahill.jp/azabu/
イタリアン	ALTER EGO	https://alterego.tokyo/
イタリアン	ALMA	http://www.classic-inc.jp/alma/
中華	慈華	https://www.itsuka8.com/
イタリアン	IL BACARO ALMA	https://www.classic-inc.jp/il_bacaro_alma/
イタリアン	IL PINORO GINZA	https://ginza.il-pinolo.com/
フレンチ	eric'S by Eric Trochon	https://erics-marunouchi.com/
フレンチ	Opuses	https://www.transit-web.com/content/shops/opuses/
フレンチ	CIRPAS	https://cirpas.tokyo/
カフェ	347cafe&lounge	https://www.347cafe.com/
シンガポール	シンガポール・シーフード・リパブリック銀座	https://singaporeseafood.jp/ginza/
シンガポール	シンガポール・シーフード・リパブリック東京	https://singaporeseafood.jp/tokyo/
イタリアン	Sel sal sale	https://yoyaku.toreta.in/selsalsale/#/
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 カレッタ汐留店	https://hibiki.dynac-japan.com/shiodome/
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 品川店	https://hibiki.dynac-japan.com/shinagawa/
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 新宿サザンタワー店	https://hibiki.dynac-japan.com/shinjuku-southern/
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 西新宿野村ビル店	https://hibiki.dynac-japan.com/nishi-shinjuku/
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 有楽町店	https://hibiki.dynac-japan.com/yurakucho/
和食	ダイナミックキッチン&バー 響 横浜スカイビル店	https://hibiki.dynac-japan.com/yokohama/
イタリアン	DepTH brianza	https://la-brianza.com/depth_brianza/
モダンインド	NIRVANA New York	https://nirvana-newyork.jp/
イタリアン	KNOCK 六本木ヒルズ店	https://mother-restaurants.com/
イタリアン	KNOCK 東京ミッドタウン店	https://mother-restaurants.com/
イタリアン	KNOCK 恵比寿店	https://mother-restaurants.com/
イタリアン	KNOCK 田町店	https://mother-restaurants.com/
イタリアン	PICICA PICICA	https://www.instagram.com/picica_picica/?hl=ja
フレンチ	マルゴ四谷	https://www.marugo-s.com/yotsuya/
フレンチ	MITAN by Eric Trochon	https://mitan-marunouchi.com/
フレンチ	VAPEUR	https://classic-inc.jp/vapeur/
和食	酏 TOKYO	https://fsknet.co.jp/impression/mototokyo/
和菓子	和菓子 薫風	https://www.wagashikunpu.com/

重創 世界に届け「滋賀の幸」海外PR事業【R5～R7】

12,975千円(前年12,975千円)
 国庫5,850千円(前年5,850)
 県費7,125千円(前年7,125千円)

<目的・事業概要>

関係団体等と連携し、ターゲット市場や供給状況に応じた戦略的なプロモーションを実施し、世界農業遺産認定とともに滋賀県産の農畜水産物(以下、「滋賀の幸」という。)の魅力を、海外発信することで、輸出拡大を図る。

<現状と課題>

人口減少や少子高齢化による国内マーケットの減少が予想されていることから、海外での需要を取り込むことが喫緊の課題である。そのような中、コロナ禍により農林水産物等の輸出が低調となったが、一方で急速なオンライン化により商談の場はさらに世界へと広がった。

ついでに、世界農業遺産認定を追い風に、積極的なプロモーションの展開による滋賀の幸の海外展開の促進が必要である。

<成果目標>

牛の台湾への輸出量 [R2](21.8t)→[R4](22.8t)→[R6] (39.3t)(近江牛輸出コンソーシアム、輸出事業計画)
 茶の輸出量 [R3](99.7t)→[R4](56.3t)→[R9] (200t)(一般社団法人滋賀県茶業会議所、輸出事業計画)

<事業の内容>

1 アジア向けPR委託(7,000千円:委託)

- (1)目的
 「滋賀の幸」およびその加工品の台湾、香港、ベトナム等への輸出の促進
- (2)委託内容
- 台湾バイヤーと県内事業者等との商談・交流の機会の創出
 - 台湾の高級食品店・百貨店等における「滋賀の幸」およびその加工品の店頭販売(台湾における「滋賀県フェア」)の実施
 - 県内事業者が台湾での滋賀県フェアに出展する際の支援

2 ミシガン関連PR委託(1,200千円:委託)

- (1)目的
 近江の茶等の「滋賀の幸」について、滋賀県と姉妹都市提携のあるアメリカ合衆国ミシガン州を中心とした周辺地域および諸外国での輸出促進および販路拡大
- (2)委託内容
- SNSを活用した近江の茶等「滋賀の幸」のPR活動および商談の企画提案
 - PRイベント・商談の運営・進行、会場の確保、SNSの運用および関係者との連絡調整
 - 県内事業者の現地でのプロモーションへのサポート

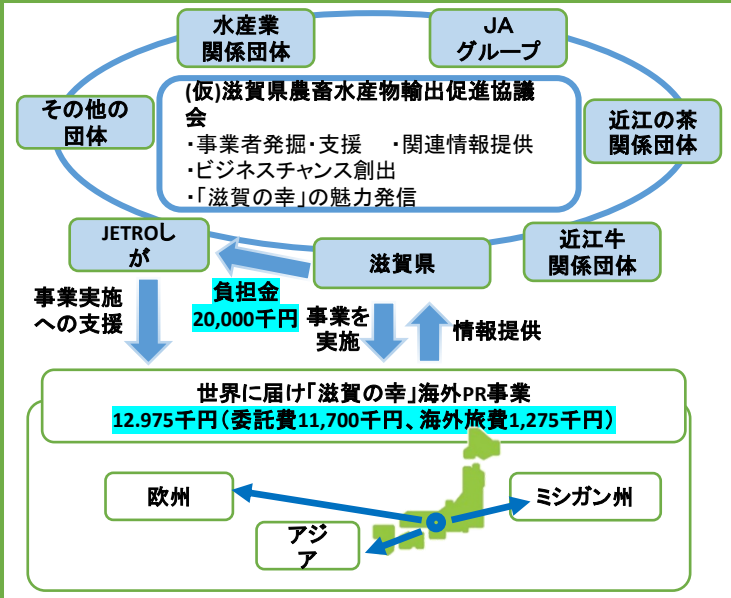
3 海外販路拡大PR委託(3,500千円:委託)

- (1)目的
 欧州地域における「滋賀の幸」の輸出促進

- (2)委託内容
- 欧州バイヤーの招聘による商談・交流の機会の創出
 - 県内事業者のテストマーケティング等輸出サポートの実施

4 海外旅費(1,275千円:直執行、地方創生交付金の対象外経費)

<事業イメージ>



「滋賀の幸」の魅力を世界へ

【担当 みらいの農業振興課 マーケティング係】

県産食品約120商品、台湾の高級デパートにずらり！

「滋賀の食材」フェア in 台湾 微風廣場 (Breeze Super) を開催！

背景

県は、9月15日から9月28日の約2週間、台湾の高級ショッピングセンター（微風廣場）で、「滋賀の食材」フェアを開催します。

本フェアは今年度で3回目の開催となります。県内企業19社の約120商品が展示販売され、参加企業のうち16社は現地へ渡航してプロモーションを実施します。今回初の取組として、各社が試食提供方法等、工夫を凝らして自社商品の売り込みを行うPRタイムを設け、現地消費者へ県産食品の魅力を発信する予定です。

内容

期間：令和5年9月15日(金)～28日(木)

場所：Breeze Super 3店舗（微風廣場、微風南京、微風南山）

主催：滋賀県

共催：ジェトロ滋賀

内容：◎「滋賀の食材」を展示・販売するフェア

◎ 県産食材を用いた店頭実演販売や商品PRを企画

◎ 週末には特設スペースにて各社交代でPRタイムとして販促活動を実施

販売商品：約120商品

近江米、近江の茶、湖魚およびその加工品、滋賀の地酒、和菓子、漬物、加工品など

参考情報

【微風廣場】

数々のブティックやレストランの他、映画館も揃った台湾の大型ショッピングセンター。吹き抜けを活かした開放的な空間でショッピングを堪能でき、地元客だけでなく、観光客にも人気のお買い物スポットです。（写真提供：微風廣場）



(特設ブースのイメージ)



(微風廣場の外観)



滋賀物產展

2023 9/14 (Thur) - 10/2 (Mon)



滋賀縣以日本最大湖泊琵琶湖聞名全世界，有著「湖之國」的美稱。於2022年7月獲得世界農業遺產認證，擁有天獨厚的地理環境，人民秉持著與自然共生的精神，永續經營發展，孕育出安心美味的水產及農產品。美味的食物從水開始，清澈的琵琶湖產出鮮美的湖魚，特有的小香魚細緻柔軟；日本三大和牛之一的近江牛擁有超越四百年歷史，是日本和牛的起源；滋賀百年手工醬油、近江焙茶及宛如藝術品的工藝和菓子，網羅滋賀當地特色美食，獻給支持且喜愛微風超市的消費者，邀請您一起來品嚐道地的滋賀風情。

近江牛 日本三大和牛起源

滋賀縣，擁有鈴鹿山、伊吹山融雪匯聚而成的日本最大湖，四季分明的宜人氣候，在美麗的琵琶湖與大自然呵護之下，經過30個月的用心育肥養育成就滋賀縣最驕傲的四百年傳統美味。



近江牛專門店-大吉商店A5近江和牛

『大吉商店』1896年創立，是從近江牛牧場經營，到銷售並加工都不假他人之手的專業近江牛專賣店。近江牛、神戶牛、松阪牛並稱為日本三大和牛，其中又屬近江牛的歷史最為悠久，是和牛的起源。近江牛的特點是大理石花紋細膩，肉質柔軟，脂肪融點低，加熱時自然融化，會散發出獨特的香氣與甜味。大吉商店的近江牛是在人類與自然共生的里山環境下培育的，除了血統純正之外，因和牛飲水量大，而琵琶湖提供了最天然純淨的水資源，天然環境的優勢再加上優質的飼料，孕育出最高等級的近江牛。

湖魚 木村水產 60年琵琶湖香魚專家

擁有一甲子的養殖經驗，來自琵琶湖的魚苗，以日本百大名水之一鈴鹿山脈水源養殖，營造如同琵琶湖的生態環境，產出近乎天然野生香魚的高品質，也是京都高級料理的特選食材。



風乾小香魚 推薦價 280元/包
魚骨柔軟，富含鈣質，可直接食用或簡單烤箱加熱風味更佳。



茶泡飯(香魚/鰻魚)
推薦價 260/340 元/包

海老豆 推薦價 200元/包
將大豆的香甜與蝦的鮮美作結合，象徵要勤儉生活到嚮往，為特色鄉土料理。

油漬小香魚 推薦價 450元/罐
小香魚獨特甘苦風味適合油漬，最佳的清酒搭配。

醬油煮香魚罐 推薦價 360元/罐

琵琶鱒魚罐 推薦價 380元/罐

胡麻風味香魚條 推薦價 360元/包

鹽烤香魚片 推薦價 450元/罐



水谷醬油釀造場 160年木桶天然手工釀造

日日是好日濃口醬油
推薦價 220元/100ml、360元/300ml、680元/720ml

醬油是日本料理中不可缺少的一部分，可增添菜餚的風味和香氣，為生活帶來更多美好滋味。醬油職人期許醬油能讓日常生活都成為美好的一天。



山太醬油 推薦價 250元/300ml、400元/720ml

酢橘醬油 推薦價 320元/瓶

雞蛋用醬油 推薦價 200元/瓶



近江米

若井農園 傳承16代的米達人

若井農園-傳承第16代的專業米師從日本江戶時期開始就種植稻米，水源來自於滋賀縣神山天然純淨之地，以自然農法栽培，不使用化學肥料及殺菌劑。



滋賀龍王町產白米 推薦價 880元/包

滋賀產牛奶皇后米 推薦價 880元/1.8kg包



近江糯麥 推薦價 350元
糯麥是大麥的一種，有豐富的膳食纖維，約白米的25倍，可促進腸道蠕動，口感粒粒分明又彈牙。

糯麥麥片 推薦價 300元/包

特色漬物小菜 丸長食品

醃漬日野菜
滋賀特產「日野菜」，加入小黃瓜、紫蘇葉、青辣椒以獨家醬料醃漬，可搭配飯類麵食或蛋料理。

推薦價 300元/罐

閃電系列(風神/雷神/龍神)

視覺系藝人:西川貴教監製

醃漬蘿蔔 推薦價 170元



青木味噌商店

金勝味噌 (田舍/黑豆/減鹽/米麴)

推薦價 320元

味噌醬(柚子/七味/野菜) 推薦價 260元

比叡湯葉本舖 比叡山延曆寺御用達 農林水產大臣賞受賞



創立於1940年的比叡湯葉，以好大豆、水、心和技術為宗旨，選用滋賀當地產的大豆製作，職人以純熟的手法將豆皮一片片撈起，製成醇厚淡雅的豆皮，適用於各種料理。



乾燥豆腐皮 推薦價 260元/包

生豆腐皮 推薦價 280元/包
嚴選滋賀黃豆製作，質地柔軟，豆香濃郁，解凍後直接品嘗即可。



腐皮散壽司料(生薑/香菇) 推薦價 350元/包

腐皮白粥 推薦價 200元/包

腐皮咖哩 推薦價 280元/包





近江茶 丸吉焙茶專門店

120年製茶專業
以近江茶為中心，栽培與環境共生的高品質茶葉。
出自於全日本僅15名資格「日本茶師10段」之手，
從嚴選茶葉到煎焙過程，以獨門技術製作出風味絕佳的茶品。



一番最高級土山焙茶

頂級土山焙茶，選用初次採收的茶樹上部新芽，以低溫慢火煎焙。完美呈現焙茶香、醇、甘的極品之作，清新淡雅。

推薦價 600元/70g/包、770元/90g/罐

二番最高級雁音焙茶

頂級 笠焙茶選用初次採收的茶葉煎焙，增添茶葉香氣，適合搭配日式點心。

推薦價 450元/70g/包
600元/90g/罐



五番名物頓宮焙茶 推薦價 350元/70g/包

選用初次採收的茶葉，以直火煎焙，茶香及色澤更為濃厚，為熱門品項之一，也可搭配牛奶作為焙茶拿鐵。



焙茶糖漿 推薦價 550元/瓶

豐富的焙茶香氣搭配醇厚蜂蜜的香甜，茶香濃郁尾韻略帶苦韻，香醇不膩。輕鬆享用焙茶拿鐵Hojicha Latte 200ml牛奶與1匙15ml糖漿均勻攪拌即可。



Ichigoya Hana

選用滋賀近江富士所栽培的果實，嚴格挑選，並加上種子為產的洗雙糖與國產檸檬，熬煮而成，呈現果醬最純粹與天然的好滋味。

近江富士特濃草莓果醬

草莓果醬(章姬)

草莓果醬(美味C草莓)

草莓果醬(彌生姬)

草莓果醬(star night)



川島酒造 西近江の地酒

發源於滋賀高島市，是擁有日本酒悠久歷史傳承的地區。酒造成立於1865年，秉持著地酒反映當地風土的精神，僅使用當地純淨優良的水質與契約合作的高級米種製作，釀造出口感醇和且富含果香味的清酒。

松之花大吟釀 藤樹

推薦價 1,800元/瓶
山田錦，精米率40%，使用低溫發酵製成，輕盈滑順，香氣優雅。

松之花吟釀 SORA宙

松之花特別純米原酒 SASAKE



田中酒造 甲賀の地酒

超過百年的田中酒造，精選契約栽培的米種釀酒，使用天然純淨的井戶水，弱軟水的特性讓酒體更加溫和順口。

春乃峰純米大吟釀

推薦價 1,650元/瓶
甲賀產山田錦米，精米達47%，整體呈現出的圓潤甘甜。

春乃峰純米吟釀玉榮55

春乃峰楓葉特別純米酒

春乃峰生原酒



北島酒造 十四代的北島酒造

發源於滋賀高島市，已經傳承到第十四代的北島酒造。除了活用滋賀餘龜山脈的天然伏流水之外，選用的酒米是極稀限量的夢幻酒米「渡船」，此米種可說是現今酒米之王「山田錦」的源頭米種。此米種曾一時失傳，無法培育，經過長年的努力使其復活，更顯其珍貴。

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

西近江湖風菓 とも栄

位於滋賀縣高島市，琵琶湖西北方，創立於1932年，秉持「和魂洋才」的精神，以日本傳統的製菓手法，融入創新的想法及素材，活用當地特色食材，製作出能帶給客人美味安心的和菓子。



白吟吟釀長崎蛋糕

推薦價 750元/盒

綿密的蛋糕體加入滋賀當地吟釀「萩乃露」，是一款帶有濃郁酒香的長崎蛋糕。



湖畔菓樂烤羊羹

推薦價 1,080元/盒

選用滋賀在地石臼抹茶，濃郁的茶香與豆沙餡調製而成。建議切小塊食用，搭配日本茶或咖啡風味絕佳。



いと重菓舖 200年傳統和菓子老店

生乳酪蛋糕(紅豆/柚子)

推薦價 650元/盒

精選優質原料製作內餡，選用和三盆糖製作，風味甘醇雅緻，秉持傳統製作工法，結合西點特色，成為獨家特色風味。

七福堂製菓 堅持古早味製法

從昭和40年(1965年)創業以來，堅持原材料與古早味製法，成就出長久不衰的日式米菓。使用滋賀當地的特殊米種「滋賀羽二重糯米」製作而成，此米因宛如絲綢般的光澤而得名，所製作出的米菓，香氣與口感都更勝一籌，因此能在當地長久不衰的受到日本顧客的支持。

糯米餅乾

(生薑風味/芝麻風味/山椒風味/薑味/咖哩風味)



Moon Food

純粹豆乳/滋賀草莓/可可/宇治

抹茶/椰子香草/豆乳拿鐵

滋賀縣長濱市，選用當地精心培育的大豆製作成100%的豆乳冰淇淋。不使用化學添加物、乳製品、蛋、白砂糖，選用地產的高等級食材，呈現大豆原本的天然美味，創造出素食者亦可安心食用的豆乳冰淇淋。濃厚的豆香與綿密的冰淇淋口感，讓豆乳為主角的冰淇淋，也能呈現出令人驚豔的美好滋味。

柿の種

因外觀近似柿子的種子而得名的米菓。可作為下酒小點或零食，是廣受日本人喜愛的國民人氣點心。

柿之種 (醬油/山葵/辣味/紀州梅/柚子胡椒/京風七味)

推薦價 280元/罐



杏仁芝麻小魚乾

推薦價 280元/包

起司芝麻杏仁小魚乾

推薦價 280元/包

芝麻杏仁沙丁魚乾

推薦價 280元/包

綜合海鮮&昆布

推薦價 280元

螺旋麵餅乾(黑胡椒/起司)

推薦價 150元/包

蝴蝶餅& 起司餅

推薦價 150元/包

微風廣場 Breeze Center
105台北市復興南路一段39號 B2F
TEL: (886-2) 02-6600-8888 #7001

微風南京 Breeze Nan Jing
105台北市南京東路三段337號 2F
TEL: (886-2) 02-6600-0999 #7006

微風南山 Breeze Nan Shan
110台北市信義區松智路17號 B1F
TEL: (886-2) 02-6638-9999 #7222

3 地場産業「近江のデザイナー」マッチング事業について

4 地場産業・伝統的工芸品次世代魅力体験事業について

令和6年7月29日(月)
商工観光労働部 イノベーション推進課

地場産業「近江のデザイナー」マッチング事業

【地場産業の現状】

県内地場産業事業者は、優れた技術を保有していながら、事業者規模の小ささから新たな販路開拓に必要なノウハウやネットワークを有しておらず、効果的な取り組みを自ら実施することができない状況にある。

【目的】

地場産業事業者と専門家（近江のデザイナー）のマッチングおよび伴走支援を行うことで、継続的・発展的な製品開発・販路開拓を促進する。

【事業内容】

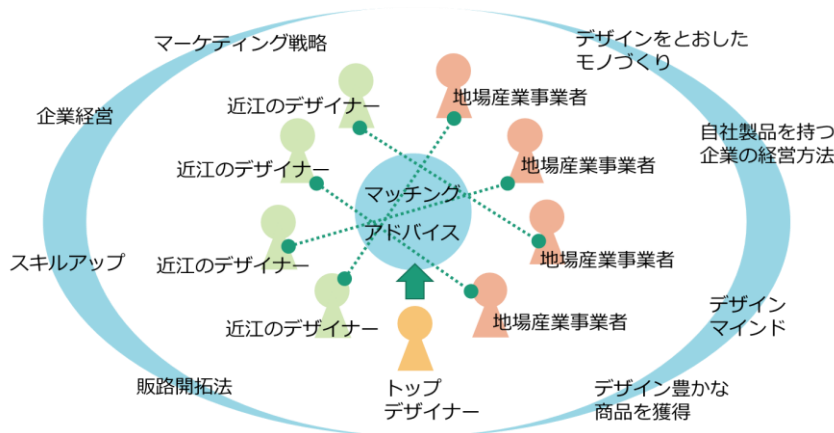
(1) 「近江のデザイナー」マッチング委託事業 予算額：5,000千円

- ・地場産業事業者と近江のデザイナーのマッチングを実施
- ・企画開発の経験をもつ専門家（トップデザイナー）による商品開発・販路開拓の伴走支援
- ・商品開発・販路開拓を具現化するための知識やノウハウ習得を目的に、地場産業事業者、近江のデザイナーの両者に対し、講習会、ワークショップ、フィールドワークを実施

(2) 「近江のデザイナー」地場産業販路開拓支援補助事業 予算額：1,800千円

- (1)の事業に参画する地場産業事業者に対し、近江のデザイナーと取り組む製品開発・販路開拓事業に係る費用を補助。
補助率：1/2 上限額：300千円

【事業イメージ】



【事業効果】

- ・滋賀県および近江の地場産業をよく知り、地場産品の製品開発や販路開拓を効果的にプロデュースできる専門家が誕生する。
- ・近江のデザイナーとの継続した関係性により、参画地場産業事業者の製品開発や販路開拓が継続・発展して取り組まれる。
- ・本事業での取り組みが横展開され、参画地場産業事業者以外の地場産業事業者の製品開発や販路開拓も促進される。

【近江のデザイナーとは】

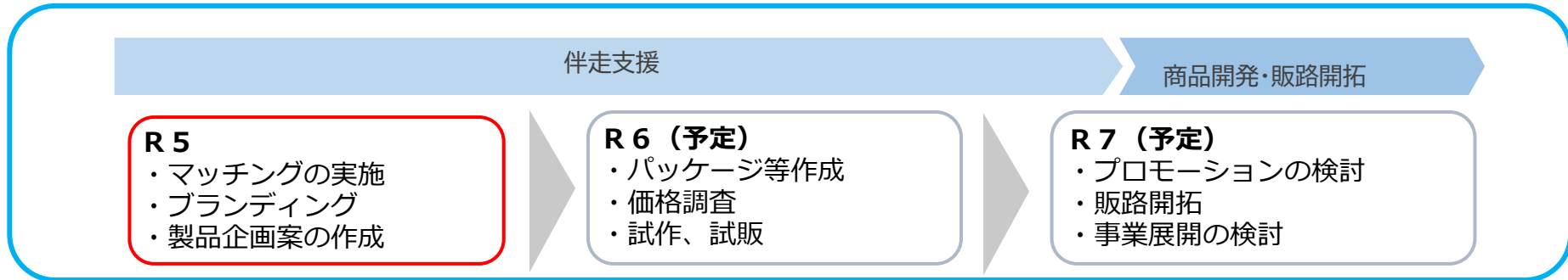
近江のデザイナーとは、地場産業事業者の製品開発・販路開拓を継続的・発展的に支援する「支え手」として、滋賀県を拠点とし、滋賀県の歴史や文化、風土、環境なども含めて、地場産業の状況をよく理解し、効果的なプロデュースを行うことのできる専門家のことをいう。

地場産業「近江のデザイナー」マッチング事業

【事業者実施者】

事業受託者 株式会社A Tパートナーズ 松井氏（トップデザイナー）※、村瀬氏
本件事業選定デザイナー 高杉氏、南氏、宮永氏
※松井 龍哉 略歴
1991 日本大学芸術学部卒業
1991 - 1996 丹下健三・都市・建築設計研究所員
2000 ヒューマノイドロボットのSIG、PINOのデザインを手がけグッドデザイン賞を受賞
2007-2014 日本産業デザイン振興会（グッドデザイン賞 審査委員）
2014 松井デザインスタジオを設立
2022-現在 こいがた産業創造機構（NICO）100年物語 デザインアドバイザー

【事業スキーム内容】



【令和5年度実施結果】

- ・ 地場産業・伝統的工芸品事業者7者と近江のデザイナーのマッチングを実施
- ・ 地場産業事業者、近江のデザイナーの両者に対し、講習会（7回）、ワークショップ（8回）、フィールドワーク（3回）を実施

【講習会テーマ例】

- ・ デザインと経営
- ・ 新規事業のためのブランディング など
- ・ SNSや情報誌（フリーペーパー BS TIMES）による情報発信



令和5年度

地場産業・伝統的工芸品 次世代魅力体験事業費補助金

おうみ
（「近江の子」支援事業）

活動経費の1/2を補助！

1校あたり上限 10万円



補助対象事業者 滋賀県内の小学校

補助対象 地場産業・伝統的工芸品製造事業者と連携して行う体験学習等
※事業内容等は変更の可能性があります。

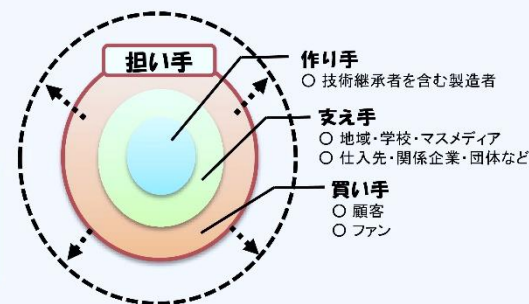
事業サポート モノづくり振興課担当者が製造事業者と学校のマッチング相談・調整のサポートを行います！
「製造事業者にお願いするのが、手間」
「製造事業者との連絡調整がうまくいかない」
といったお悩みを解決いたします！

お問い合わせ 滋賀県商工観光労働部モノづくり振興課
TEL : 077-528-3791 e-mail : fd00@pref.shiga.lg.jp

対象事業例
はこちら

地場産業※¹・伝統的工芸品※²を次世代につなぐためには、「作り手」だけでなく「支え手」「買い手」も含めた「担い手」＝関係人口を広げることが必要です。

【「担い手」広がりイメージ】



例えばこんな取組・・・

○地場産業事業者に学校イベント等にて体験を伴う講演会を開催する

○課外授業で、伝統的工芸品製造工程の体験学習を行う

○学習効果を高めるため、産地や地域で実施されている体験会に学校で参加する

○学校の授業の一環で、仏壇製造事業者に来てもらい、体験を伴う特別授業を実施する

等々...

(※¹: 地場産業)

信楽焼、甲賀・日野製菓、湖東麻織物、彦根バルブ、彦根仏壇、彦根ファンデーション、浜ちりめん、高島綿織物、高島扇骨

(※²: 伝統的工芸品)

近江上布、網織紬、秦荘紬、綴織、正藍染、手織真田紐、草木染手組組紐、近江刺繍、彦根織、楽器糸、鼻緒、特殊生糸、押絵細工、近江真綿、輪奈ピロード、信楽焼、膳所焼、近江下田焼、(再興)湖東焼、提灯、ろくろ工芸品、木製桶椀、高島扇骨、上丹生木彫、八幡丸竹工芸品、木珠(高級木製数珠玉)、彦根仏壇、浜仏壇、鍔金具、近江雁皮紙、雲平筆、和ろうそく、太鼓、大津絵、長村梵鐘、小幡人形、愛知川びん細工手まり、いぶし鬼瓦、神輿、江州よしすだれ

地場産業・伝統的工芸品次世代魅力体験事業実績& R 6の取組

【R 5 事業実績】

申請数：15件

体験児童数：延べ1,010人

申請学校：甲賀市（3校）、守山市（1校）、湖南市（3校）、近江八幡市（1校）、大津市（2校）、彦根市（1校）、愛荘町（2校）、栗東市（1校）、草津市（1校）

工芸品：信楽焼（9件）、高島扇骨（2件）、（再興）湖東焼（1件）
木珠（高級木製数珠玉）（1件）、愛知川びん細工手まり（2件）、
近江下田焼（1件）

額の確定：15件

確定額：615,000円

(写真)



【令和6年度 変更点】(予算:2,000千円)

- より多くの担い手を対象に実施！
(小学生のみ → 小中高生を対象に)
- 対象を拡大したことによる予算規模拡大！
(1,000千円 → 2,000千円に)

報告 「令和5年度近江の地場産業および近江の地場製品の振興功労者表彰」

【近江の地場産業および近江の地場製品の振興功労者表彰】

近江の地場産業および近江の地場製品の振興を図るため、長年にわたり近江の地場産業および近江の地場製品の振興に寄与され、その功績が得に顕著で他の模範となり個人または団体に対し、その功績を称えて表彰するもの。

【表彰の対象となる取組】

- ①需要の拡大
 - ②経営基盤の強化
 - ③新商品の開発、新たな販路の開拓および多様な分野における事業の展開
 - ④担い手人材の確保、育成および資質の向上、優れた技術等の継承
- ※「長年」とは概ね5年以上

【令和5年度の受賞者】

推薦者なし

【これまでの受賞者（直近3年間）】

年度	氏名・団体名	取組内容
R04	高原 誠治	産地内外での催事やイベントでの製作実演や指導を実施。他産地からの工房見学なども柔軟に受け入れるなど、信楽焼の担い手人材の確保、後継者育成、技術等の伝承に貢献。
	グリーン近江農業協同組合 日野菜生産部会	作付面積・生産量拡大支援・ブランド化に向けたPRの強化に取り組んだ結果、令和3年度には8.6ヘクタール、栽培農家60戸にまで復興。令和4年10月21日「近江日野産日野菜」が「GI（地理的表示）」認定。
	滋賀県酒造組合	「滋賀地酒1万人プロジェクト」を始め、近江の地酒を広く普及するために「地酒の祭典in東京」「地酒の祭典in大津」といったイベントを開催し、ファン獲得および需要の拡大に尽力。令和4年4月13日には「滋賀」（清酒）が「GI（地理的表示）」認定。
R03	滋賀バルブ協同組合	新素材ビフライトの研究開発と新たな販路開拓の取り組み
	伝承工芸愛知川 びん細工手まり保存会	県指定伝統的工芸品「愛知川びん細工手まり」の担い手人材確保、後継者育成および伝統的な技法の継承
R02	駒田 勤	地域団体商標「高島ちぢみ」及び一般商標「飄布（高島帆布）」の登録を通じたブランド化並びに需要拡大
	大橋 富美夫	近江上布伝統工芸士としての湖東麻織物産地における担い手人材確保、後継者育成および伝統的な技法の継承