



# NEWS RELEASE

株式会社 **平和堂**

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2024年7月16日

おいしく食べよう！「琵琶湖の魚」

## 8月4日(日) 第2回「琵琶湖のさかな 料理教室」開催

～美味しく楽しく、持続可能な滋賀県の農林水産業を考えるサステナブルイベント～

**琵琶湖のさかな 料理教室**

**2024年8月4日(日)**

**ビワマス 大人教室 さばき方講習付 ショクシン**

職人の技を見学したらニジマスをさばいてみましょう  
お造りでビワマスとニジマスの食べ比べができます

**午前の部 10:30～12:00**  
炊き立てご飯をご用意！  
作った料理でランチにしましょう♪  
参加費：おひとり様 **1,100円**(税込)

**午後の部 13:30～15:00**  
地酒をご用意！  
作った料理を肴に昼呑みはいかが？  
参加費：おひとり様 **2,200円**(税込)

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員CEO：平松正嗣）は、2024年8月4日(日)、アル・プラザ栗東内クッキングプラザにおいて第2回「琵琶湖のさかな料理教室」を開催します。

琵琶湖の魚（以下、湖魚）は漁獲量の減少にともない高級食材となり、食卓にのぼる機会も少なくなりつつありました。しかし近年、水質改善や外来魚駆除の効果によって、漁獲量は回復傾向にある魚種もあります。そこで、今こそ湖魚の魅力を知っていただくこと、普段の食卓を彩る食材として湖魚を使ったレシピを紹介する料理教室を開催します。

教室は全4回シリーズとなっており、毎回異なる湖魚を美味しく食べるレシピをご紹介します。2回目となる今回は、とろけるような食感から「琵琶湖の宝石」と呼ばれているビワマスをテーマに開催します。当日は、職人が目の前でさばいたビワマスと参加者ご自身でさばいたニジマスのお造りの食べ比べや、ニジマスを使ったお料理でランチや昼呑みをお楽しみいただけます。男性やおひとり様でのご参加も大歓迎ですのでぜひふるってご参加ください。

また、当日はアル・プラザ栗東の鮮魚売場にてビワマスのお刺身や切身などの特別販売を行います。無くなり次第終了となりますので、この機会に是非お買い求めくださいませ。

平和堂は、地域の皆様に湖魚を身近に感じ、召し上がっていただくことで、漁業関係の皆様を応援するとともに、持続可能な滋賀県の農林水産業を考えるきっかけをご提案してまいります。

### <琵琶湖のさかな 料理教室（第2回 ビワマス）について>

湖魚はあまり食べたことがない方、佃煮はお馴染みだけど他の料理方法を知りたい方、毎日の献立に悩んでいる方、どなたでも大歓迎です！豊かな琵琶湖の恵みを美味しくいただくお料理を一緒に作ってみませんか？琵琶湖の魚を食べることで漁業者を応援し、海の魚の一部でも琵琶湖の魚に切り替えることでフードマイレージ（※1）の削減にもつながります。 ※1 フードマイレージ …食料の輸送にかかる環境負荷を数値化したもの

#### ■料理教室の概要

開催日 : 2024年8月4日(日) ①午前の部 10:30～／②午後の部 13:30～

開催場所 : アル・プラザ栗東 キッチンプラザ

募集人数 : 午前・午後の部 各 12名様 (先着順)

料理監修 : ショクシン

食材提供 : 滋賀県漁連

協力 : 滋賀県農政水産部水産課

#### ①午前の部 10:20 集合 10:30～12:00

炊き立てご飯をご用意！作った料理でランチにしましょう♪

おひとり様 1,100円(税込)

予約サイト : <https://www.tour.heiwado.jp/Tour/Detail/405/ja-JP?deptDate=>



午前の部 お申込み

#### ②午後の部 13:20 集合 13:30～15:00

地酒をご用意！作った料理を肴に昼呑みはいかが？

おひとり様 2,200円(税込)

※お車・自転車でのご参加は固くお断りします



※20歳未満の方には地酒の提供はございません

予約サイト : <https://www.tour.heiwado.jp/Tour/Detail/406/ja-JP?deptDate=>



午後の部 お申込み

### <今後の開催予定>

<b>2024年 10月後半 開催予定</b>	<b>スジエビ 親子教室</b> ※2 エビ豆でお馴染み お子さまも大好きなあの料理でカルシウムを手軽に美味しく摂りましょう	日本食研 
<b>2025年 1月後半 開催予定</b>	<b>ヒウオ(アユの稚魚) 大人教室</b> 透明な身から氷魚と呼ばれるこの時期だけの冬の味 節分の巻き寿司にも合うおかずとしてご提案します	創味食品 

※1 大人教室 : 18歳以上の方 ※2 親子教室 : 大人1名と小学生のお子様1名の2名1組の親子限定 親子で合計1,100円(税込) 未就学児はご入室いただけません

<第1回「琵琶湖のさかな 料理教室」の実施について>

2024年5月10日(金)に、コアユをテーマにした第1回「琵琶湖のさかな 料理教室」を開催しました。当日はコアユを使ったご家庭でも作りやすいメニューのご紹介や、参加者ご自身で作ったコアユ料理でランチや昼呑みをお楽しみいただきました。

ご参加いただいた方からは、「コアユ料理のレパートリーが増えてよかった」「料理の経験がなかったがすごく簡単に出来てまた作ってみたい」といった声をいただきました。



<当リリースに関する注意事項>

- ・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上