

おすすめ!

琵琶湖八珍隠れシリーズ

琵琶湖の魚を使用した「ホンモロコの醤油」「スジエビのぼん酢」「ゴリのあられ」を是非、お楽しみください。



日本料理 魚繁大王殿

東近江市小脇町 2321
☎0748-23-5179

おすすめ!

有機桑茶

生の桑葉を日本茶同様に「蒸し」「揉み」を行い、美味しさにこだわった滋賀県産 100%の無農薬のお茶です。



(有)永源寺マルベリー

東近江市永源寺高野町 201
☎0748-27-0772

おすすめ!

鮒寿司

琵琶湖の北で獲れた鮒を当店伝統の手法で塩切りし飯付けしています。切る手間がなくそのまま食べられます。



塚本鮒寿司店

東近江市栗見新田町 472-1
☎0748-45-0240

おすすめ!

手作りこんにやく

蒟蒻芋を100%使用し、食物繊維が豊富な昔懐かしい手作りこんにやくです。サクサクとした食感で味しみの良いのが特徴です。



愛東こんにやく

東近江市愛東外町 582
☎0749-46-1186

おすすめ!

岡本の手づくりこんにやく

伝統のばた練り製法で、味しみと弾力の良さを追求しています。ご賞味ください。



(有)岡本こんにやく本舗

東近江市永源寺高野町 328
☎0748-27-0129

おすすめ!

スプラウトにんにく味噌「おいしいほん」

GABA やポリフェノールなど栄養素の多い発芽にんにくを丸ごとたっぷり使った香味素材の粒々が香る濃厚なあじ味噌です。



藤田農園

東近江市小倉町 1932
☎0749-46-1169

おすすめ!

おとうふドーナツ

よせ豆腐ときび砂糖、全粒粉などを配合した素朴でやさしいおやつです。パクパク食べられる一口サイズのドーナツは、子どもにも、大人にもおすすめです。ドーナツのほかに、おからのガトーショコラ、大豆粉のケーキも販売します。



ごはんとおやつ sou

東近江市上麻生町 19
☎0748-26-9465

おすすめ!

上かりがね茶

香ばしく、甘みと旨みがある、とても飲みやすいお茶です。普段のお茶にいかがでしょうか。



湖東製茶

東近江市勝堂町 1121
☎0749-45-2040

おすすめ!

子持鮒寿司(スライス)

昔ながらの木製タルで漬込んだ一品です。



魚幸商店

東近江市西菩提寺町 9
☎0749-45-1343

おすすめ!

善吉あられ

滋賀県羽二重糯米を使用したあられです。味付けも滋賀のものを使用し仕上げました。丸中醤油、愛荘町「みずくり」を使用したきな粉、下田産「弥平とうがらし」の3種です。



大橋珍味堂(株)

東近江市種町 1717
☎0748-42-2051

おすすめ!

近江牛ソーセージ

完全無添加にこだわり、本当においしい牛肉を使用した逸品です。



近江牛直売所

東近江市垣見町 999-5
☎080-8050-3439

おすすめ!

にんにくスプラウト

においが気にならなくて、根っこも芽も全て食べられるスプラウトにんにく。天ぷらや唐揚げがおススメ。



グリーンラボ近江

東近江市平林町 580-4
☎0748-55-1387

おすすめ!

キャラメリゼシリーズ

丁字麩、エクレー生地、ボン菓子それぞれキャラメリゼ。ほろ苦さもある、味わいのある一品です。



Eclairer (エクレレ)

東近江市垣見町 754
☎0748-42-6225

おすすめ!

菜ばかり

菜ばかりは、地元愛東産の玄米粉と菜種油、愛東梨のピューレを使った好評のオリジナルカレー粉です。



(株)あいとうふるさと工房

東近江市小倉町 1975-3
☎0749-46-1455

おすすめ!

永源寺万葉香にんにく味噌近江牛入り

豆腐、野菜の田楽味噌やそのままご飯にのせてお召し上がりください。



永源寺お食事処万葉香

東近江市甲津畑町 408
☎0748-27-1167

おすすめ!

ウィークエンド

「週末に大切な人と食べる」という意味が込められたフランス伝統菓子を、滋養食材を使用して焼き上げました。濃厚でリッチな味わいをぜひお楽しみください。



Cafe Sugi

東近江市垣見町 519-3
☎0748-26-3433

おすすめ!

ひきたて名人 唐がらし

唐がらしは全て自社農園でタネから栽培しています。辛さ・風味は抜群です。



(有)ヤマサン

東近江市五個荘小幡町 86-8
☎0748-48-3980

おすすめ!

菜たね油「菜ばかり」

東近江産菜種 100%使用し、压榨方式により丁寧に搾られた無添加の菜たね油。資源循環型社会を目指す「菜の花エコプロジェクト」から生まれた商品です。



愛のまちエコ倶楽部

東近江市妹町 70 番地
☎0749-46-8100

おすすめ!

まぼろしの銘茶 政所茶

びわ湖の水源、東近江市奥永源寺地域で600年以上守り継がれる政所茶は、「宇治は茶所、茶は政所」と茶摘みの唄にも歌われるほどのまぼろしの銘茶です。



茶縁むすび

東近江市政所町 966
E-mail:cha.en.musubi@gmail.com

おすすめ!

近江のあられ

滋賀県二重糯を使用。もち米本来の香りと味をお楽しみください。



七福堂製菓

東近江市五個荘石馬寺町 723
☎0748-48-2175

おすすめ!

びわ湖の天然すっぽん養生スープ

琵琶湖の命の循環を背景に、捨てられていた魚に価値をつけ、身体を整える最高の食材すっぽんが入ったスープを美味しく楽しんでいただけます。



湖香六根

東近江市五個荘川並町 713
☎0748-43-0642

おすすめ!

焼き菓子ギフトセット

無農薬ビーツクッキーやアールグレイのパウンドケーキなど焼き菓子4種類とオリジナルブレンドコーヒーの詰め合わせ。プレゼントやご自身のご褒美に!



ミモザキッチン

東近江市小池町 543
☎0749-31-3199

近鉄百貨店草津店 会場案内図



おすすめ!

儀平みそ極上

滋賀県環境こだわり農産物を使用したこうじの風味豊かな天然醸造の味噌です。



東近江市五個荘竜田町 149-3
☎0748-48-8100

藤野商事(株)

おすすめ!

富来小判

地元の近江米を製粉し、大納言餡を包むことで風味が口の中に広がり、しっとり柔らかく、香ばしい焼き色を付けた独特の薄皮小判饅頭です。



東近江市宮荘町 419
☎0748-48-2919

菓道 富来郁

おすすめ!

飛び出し坊やとびたくんグッズ

東近江市発祥の飛び出し坊やとびたくんのラングドシャとラーメンです。ご家庭用でもプレゼントでもよろこんでいただけます。



東近江市妹町 184-1
☎0749-46-1110

あいとうマールゲットステーション

おすすめ!

ShigaCha ティーバッグ 2袋入り (玉露TB&リッチ・ローズ)

品のある香りと濃厚な旨味の玉露と華やかな色と香りのリッチ・ローズの詰め合わせ。プレゼントやリラックスタイムにぴったり。



東近江市東中野町 4-18
☎0748-22-0387

近江銘茶 武久商店

おすすめ!

近江牛ハンバーグ太子味噌漬

西京味噌の上品な味噌の風味香るハンバーグ。ご飯との相性がピッタリの逸品です。



東近江市八日市本町 2-4
☎0748-22-0377

岩井亭

おすすめ!

ステーキスパイス『十一味』

厳選した『十一』の素材から造る究極のスパイス 華やかなハーブの香りが高貴に漂います。



東近江市八日市浜野町 4-13 マルゴビル 1F
☎0748-23-2034

e N

おすすめ!

鮎寿司 天然二度づけ(予持ち)

琵琶湖産の中でも逸品の天然ニゴロ鮎を使用しております。丁寧に、時間をかけて二度漬けをしており、臭いが少なく、まろやかな塩分に仕上げました。



東近江市上平木町 1507
☎0748-22-6251

カネ正

おすすめ!

滋賀の丁字麩 おふらすく

滋賀県名産の『丁字麩』に、滋賀の素材を使って味付けしました。軽い食感が特徴で、贈答用にもオススメです。



東近江市上羽田町 786-1
☎0748-20-3993

工房しゅしゅ

おすすめ!

近江あかねキムチ

国産原材料にこだわった『手づくりキムチ』。他社のキムチと味を比較した調査では当社が1位に選ばれました。



東近江市市辺町 2340
☎0748-22-6383

滋賀第五営農組合

おすすめ!

ティーバッグ鈴鹿の味とかおり

こんなに手軽なのに中身は本格派。特徴ある当店自慢の緑茶をティーバッグにしました。お好みの味と香りが楽しめます。



東近江市八日市浜野町 2-19
☎0748-22-0597

銘茶 ますきち

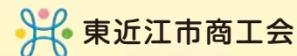
東近江市の新たな魅力発見!

東近江市の魅力が詰まったおすすめ商品

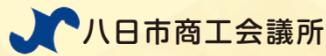
令和3年10月13日(水)~11月15日(月)
近鉄百貨店草津店1階 近江路コーナー

パンフレット掲載商品以外にも、東近江の魅力が詰まった商品を多数取り揃えております。是非お越しください。

● 出展団体



住所 東近江市池庄町 505
お問合せ先 ☎0749-45-5077
HP <https://higashiomishi-shokokai.jp/>
E-mail higashiomi-shoko@e-omi.ne.jp



住所 東近江市八日市東浜町 1-5
お問合せ先 ☎0748-22-0186
HP <https://www.odakocci.jp/>
E-mail info@odakocci.jp

