



～滋賀の食材 首都圏メニューフェア 2025 スタート～
9 月 8 日、都内レストランでキックオフイベント

「琵琶湖バーガーお披露目会」開催のお知らせ

滋賀県は、首都圏における滋賀県産食材の認知拡大と利用促進を目的とした、『滋賀の食材 首都圏メニューフェア 2025』を開催します。メニューフェアでは首都圏の各飲食店が、様々な滋賀の食材を使用したオリジナルメニューを食材の旬に合わせて随時展開します。

このフェアのトップバッターとして、9 月 8 日（月）に、東京都中央区八重洲の Innovative Kitchen「8go」で、ミシュラン一つ星およびグリーンスターを獲得した野田達也シェフによるスペシャルメニューが楽しめる、「琵琶湖バーガーお披露目会」が開催されます。

当日は滋賀の食材を使用した、「琵琶湖バーガー」や「かんぴょうチップス」、滋賀の蓮花を使ったオリジナルドリンク「蓮花ソーダ」を提供。また、別注文にて「バラとお米のアイス」もお楽しみいただけます。

お披露目会を皮切りに、琵琶湖バーガーを同会場にて 2 週間限定でご提供予定。さらに、ディナータイムのメニューには滋賀県高島市の「みなくちファーム」のまくわうりや素麺かぼちゃなど、旬の滋賀県食材を使用したタパスメニューがラインナップ。どうぞ旬ならではの味わいをお楽しみください。※

※ 滋賀県の旬の恵みをそのままお届けするため、メニューは食材の収穫状況によって変わることがあります。また、終了時期が早まる場合もございます。

《実施概要》

- ・名称 : 「琵琶湖バーガーお披露目会」
- ・開催日 : 2025 年 9 月 8 日（月）11:30 開場／12:00 開始、13:30 終了
- ・会場 : Innovative Kitchen「8go」（東京都中央区八重洲 1 - 4 - 16 八重仲ダイニング B2）
- ・参加申し込み : <https://www.tablecheck.com/8go8go8go/reserve/experience/68a40936dc1904e4b0ae8134>

日本一大きい「琵琶湖」を中心に豊かな自然環境に恵まれた滋賀県。昔から、必要な量だけを獲る琵琶湖での伝統的な漁業や、水質や生態系を守る環境に配慮した農業などが営まれてきました。こう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「琵琶湖システム」は世界農業遺産にも認定されています。



<メニューフェアイベント「琵琶湖バーガーお披露目会」実施概要>

■「琵琶湖バーガーお披露目会」

【概要】 Innovative Kitchen「8go」にて、ミシュラン一つ星およびグリーンスターを獲得した野田達也シェフによる滋賀の食材を使用したスペシャルメニューをお楽しみいただけます。本イベントを開催するにあたり、滋賀県食材の産地を訪問した野田シェフと Innovative Kitchen「8go」の Ibuki シェフが、滋賀県の“循環型農業”と“生産者の想い”を詰め込んだリジェネラティブ（再生）な特別メニューをプロデュース。滋賀の豊かな自然と琵琶湖を背景に育まれた食材を活かし、社会課題の解決にもつながる新しい食のあり方を探求します。両シェフから料理の紹介や滋賀県を訪問した際の映像・写真の紹介も行います。

【開催日】 2025 年 9 月 8 日(月)
11:30 開場/12:00 開始、13:30 終了

【会場】 Innovative Kitchen「8go」
(東京都中央区八重洲 1-4-16 八重仲ダイニング B2)

【参加申込み】 (一般の方) 下記ホームページからお申し込みをお願いします。

<https://www.tablecheck.com/8go8go8go/reserve/experience/68a40936dc1904e4b0ae8134>

【メニュー】 琵琶湖バーガー、かんぴょうチップス、蓮花ソーダ
(別注文)バラとお米のアイス

【参加費】 3,300 円(税込)
※お食事、ドリンク(蓮花ソーダ)含む

【プロデュース】 野田達也シェフ(nôl/8go)、Ibuki シェフ(8go)



■滋賀の食材 首都圏メニューフェア 2025 概要

【概要】首都圏の飲食店において、滋賀の食材を使用したオリジナルメニューを提供するフェアを実施します。各店舗のシェフが滋賀県を訪問し、生産者と交流しながら開発した料理を通じて、滋賀の食材と循環型農業の魅力を首都圏のお客様にお届けします。

【期間】2025年9月8日～2026年3月末

※店舗ごとに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。)

《フェアのメニュー写真例》



【参加店舗】計15店舗（8月時点。今年度20店舗を予定）

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 SNS アカウント「おいしがうれしが」(Instagram、X、Facebook)をご確認ください。(随時更新します)

【店舗情報】※実施店舗は今後変更になることがあります。

業態	店舗名	所在地	URL
フレンチ	apothéose	虎ノ門	https://apotheose.jp/
イノベティブ	8go	八重洲	https://8go8go8go.jp/
ワインバー	GINZA MIDAIR French Cuisine / Wine Bar	銀座	https://www.instagram.com/ginza_wine_midair/
イタリアン	グロッラ	学芸大学	https://grolla-italian.com/
イノベティブ	枯朽	押上	https://ko-kyu.jp/
フレンチ	harvest project	麻布十番	https://harvestproject.jp/
イタリアン	資生堂 FARO	銀座	https://faro.shiseido.co.jp/
テイクアウト	BIOTÉ	表参道	https://www.instagram.com/biote.404/
メキシカンフレンチ	No Code	六本木	https://nocode.co.jp/
フレンチ	nôl	日本橋	https://nol.jp/
創作料理	のりカフェ RINO	千駄木	https://rinneza.jp/cafe.html
フレンチ	Restaurant L'affinage	銀座	https://laffinage.jp/index.html
フレンチ	RYOZAN PARK GRAND	巣鴨	https://www.ryozanpark.com/event-space/list/chefs-kitchen/
フレンチ	ル・プリュース	広尾	https://leplus.jp/
フレンチ	ICHII	六本木	http://www.ichii.co/

野田達也シェフの他、ミシュラン星付きシェフ3名とFood HEROes U-30 COMMUNITYのメンバーほかA-30(Around Thirty)若手料理人9名がメニューフェアに参加します。

【注目シェフ】

野田達也シェフ・Ibuki シェフ

<店 舗 名>8go

<提 供 期 間>9 月 8 日～9 月 18 日(金)

<提供メニュー>まくわうりのマリネ、とうもろこしの S 揚げ
(S は素揚げとスパイスをかけております！)

