

**滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」で、  
「近江米 新米フェス in ここ滋賀」を開催！  
近江米ガチャで「オーガニック米きらみずき 1俵(60kg)」が  
当たるチャンス！  
炊き立て近江米の無料試食も同時開催**

【開催】2025年10月4日(土) 10:00~15:00

【場所】滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」横屋外イベントスペース (東京・日本橋)

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京・日本橋)では、令和7年10月4日(土)、滋賀県産近江米の新米をPRするイベントを開催します。

近年、米の価格高騰が全国的に話題となるなか、滋賀県では今年も高品質な近江米の収穫が始まりました。

本イベントでは、米の安心・安全や食料の安定供給への注目が高まる今、首都圏で近江米の魅力を発信・体験していただくプログラムを多数提供します。

注目プログラムとして、「近江米ガチャ」を定員100名で実施します。賞品は、1等60キロ、2等10キロ、3等5キロ、参加賞として300グラムの新米を贈呈します。ガチャは1回500円です。

また、炊き立ての近江米の試食も用意し、ツヤや香り、食味を体感できます。

マイ  
大盤振米  
近江米新米フェス  
in ここ滋賀



## 近江米 新米 PR イベント 概要

【名称】近江米 新米フェス in ここ滋賀

【日程】2025年10月4日（土）

【時間】10:00～15:00 ごろ

【場所】「ここ滋賀」横屋外イベントスペース （東京都中央区日本橋 2-7-1）

【内容】

### ① 新米「近江米ガチャ」

近江米の新米が当たるガチャ（1回500円）を実施  
（定員100名のため、予備抽選を実施予定）

【時間】11:30（予備抽選：無料）

12:00（近江米ガチャ開始：1回500円）

- ・1等：新米オーガニック米「きらみずき」60kg 1名
- ・2等：新米オーガニック米「きらみずき」10kg 3名
- ・3等：新米オーガニック米「きらみずき」5kg 10名
- ・参加賞：新米「みずかがみ」300g



（昨年の類似イベント（近江牛ガチャ）の様子）

### ② 炊き立て新米「みずかがみ」試食会

【時間】10:30～、13:30～ 2回の試食提供予定

【内容】新米「みずかがみ」の試食提供（合計800食分程度、なくなり次第終了）



（昨年の PR イベントの様子）

### ③ 新米「みずかがみ」および滋賀県産品の販売

【時間】10:00～15:00

【内容】新米「みずかがみ」の販売（なくなり次第終了）  
滋賀県産品の販売、キッチンカー出店（予定）

## 2階レストランでの新米の近江米「みずかがみ」を使用した期間限定メニューの販売

イベント開催に合わせて、2025年10月4日（土）より毎週土曜日限定で、2階レストランにて、近江米「みずかがみ」の新米と近江牛シャトーブリアンスステーキ、ローズ焼きしゃぶ、琵琶湖の宝石「ビワマスのいくら」を贅沢に組み合わせた特別メニュー「近江牛シャトーブリアンスステーキ&ローズ焼きしゃぶ&ビワマスいくら」土鍋ごはん（税込10,000円）を各日3食限定で販売いたします。

この期間限定メニューは、新米の季節にあわせ、近江米の新米のPRの一環として、ここ滋賀でしか味わえない滋賀の恵みを凝縮した一品です。

## ■ 提供内容

商品名：「近江牛シャトーブリアンステーキ&ロース焼きしゃぶ&ピワマスいくら」土鍋ごはん  
価格：10,000円（税込）  
提供日：2025年10月4日（土）、11日（土）、18日（土）、25日（土）  
数量：各日3食限定  
提供場所：近江牛もりしま 寛閑観（かんかんかん）  
          ここ滋賀（ここ滋賀2階レストラン）



## 参考：近江米のご紹介

### ●みずかがみ

滋賀県で開発され2013年にデビューしました。琵琶湖をはじめとする滋賀県の豊かな自然環境に配慮して栽培されています。育ちざかりのお子様にぜひ食べていただきたい、より安全・安心なおいしいお米です。

炊き上がりはキラキラつややか。ほどよい粘りとまろやかな甘みが特徴で、冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにも最適です。

### ●きらみずき

「きらみずき」は、滋賀県農業技術振興センターにて育成され、2024年度から本格的に販売・提供を開始した近江米の新品種です。

大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さが特長で、噛むほどに甘さが広がります。食味官能検査においても、「コシヒカリ」と同等以上の数値が出るなど高い評価を得ています。

また、栽培方法にも大きな特徴があり、有機JAS認定を受けた「オーガニック栽培」と、農薬や化学粒が大きいことから幅広い料理との相性が抜群です。

肥料を極力使わない「環境こだわり栽培」に限定しています。

これだけ厳しい栽培基準を県域で設けたお米は「きらみずき」が全国初となり、みらいの近江米の主力品種になると期待されるお米です。

## 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

「ここ滋賀」は、滋賀県の魅力を首都圏に届ける情報発信拠点として、2017年10月、東京・日本橋に開業しました。日本橋は江戸時代には「近江商人」が行商の拠点として活躍した場所でもあり、現在も近江商人ゆかりの企業が点在しています。そのような歴史的背景を持つ日本橋の地で「ここ滋賀」は、滋賀の食・文化・観光・モノづくりなどを五感で体験できる場として人々が集い、交流し、新たな発見をする場を目指しています。

公式ウェブサイト：<https://cocoshiga.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/cocoshiga/>

X（旧Twitter）：[https://x.com/cocoshiga\\_info](https://x.com/cocoshiga_info)