

## 滋賀県×パレスホテル東京

# “Essence of Japan —滋賀県—” が開催されました

パレスホテル東京と滋賀県を代表する「比良山荘」のコラボレーションディナーを101名が堪能

パレスホテル東京（本社：東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人：渡部 勝氏）にて滋賀県の日本料理店「比良山荘（ひらさんそう）」を迎えたコラボレーションイベント「Essence of Japan—滋賀県—」が2026年2月18日（水）に開催されました。

同ホテルは2022年より「最上質の日本」の提供を目指して「Essence of Japan」を展開。今回は、近江米新品種オーガニック米「きらみずき」の取引が始まったこともあり滋賀県にスポットが当たり、琵琶湖の水の恵みと美しい自然に育まれた、滋賀県の冬の魅力を発信する一夜限りのディナーイベントが開催されました。当日は総勢101名が参加。

当日は、パレスホテル東京内の日本料理「和田倉」の泉 槟悟料理長と滋賀県が誇る「比良山荘」の三代目当主・伊藤 剛治氏のコラボレーションで、滋賀県の旬の素材を用いたコース料理を提供。地元酒をペアリングし、生産者の背景や食材の特性に触れながら、滋賀ならではの食文化が東京で体験できる内容となりました。

「和田倉」の泉料理長は「滋賀県の生産者を訪問し豊洲市場の先を実際に知ることができたことをきっかけに滋賀県食材を研究し、創作意欲が高まりました」また、「比良山荘」の当主・伊藤氏は「今日の料理は比良山荘のプロローグです。是非とも滋賀県の本店比良山荘へお越しください」と語られました。



「比良山荘」の料理人たちと「和田倉」泉料理長



会場の様子



「和田倉」泉料理長



「比良山荘」当主・伊藤氏



「比良山荘」伊藤氏と参加者の歓談の様子

## 「Essence of Japan -滋賀県-」の内容

今回の饗宴でフォーカスされたのは、「比良山荘」を代表する熊肉の鍋料理「熊とスッポン」。冬に旬を迎える熊肉は、まさにこの時期ならではの貴重な山の恵み。腕の確かな猟師が山中で仕留めた月の輪熊の肉は、臭みがなく、あっさりといながら、甘くとろけるような上質な脂の旨味が口の中に広がります。また、お食事には、滋賀県のオーガニック米「きらみずき」が使用されるなど、滋賀県の魅力溢れるメニューが提供されました。

飲み物には、滋賀県の豊かな自然環境を活かした酒造りに取り組んでいる、福井弥平商店の「萩乃露 純米大吟醸 黒ラベル」や松瀬酒造の「松の司 純米大吟醸 竜王山田錦」がラインアップ。冬に旬を迎え滋賀県を代表する料理と美酒のマリアージュが楽しめる食体験でした。

### 当日の献立

先附：香茸たまご

八寸：鮎のなれ寿し 猪のロース煮 琵琶鱈の砧巻き 白和え 青味大根酒粕漬け  
花山葵の甘酢 松葉刺し（赤蒟蒻・黒皮茸） 鯉子旨煮 岩魚鮓

小鍋：熊とスッポン

向附：トロの薄造り 昆布巻き 醤油あん 白身魚 白子ポン酢あん 浅葱

焼物：鰻の筒焼き／鹿のロースト

進肴：琵琶湖産子持ち鮎 近江野菜の酢漬

食事：自家製唐墨の焼きおにぎり茶漬け 近江米きらみずきと朝宮茶

水菓子：wabara のブラマンジェ みおしづくのゼリー

お飲み物：ローラン ペリエ ラ キュヴェ

福井弥平商店 萩乃露 松瀬酒造 松の司

メルキュレ レ モント ルージュ



## 日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」

「最上質の日本」の提供を目指すパレスホテル東京は、その魅力をお客様にお届けすべく、日本ならではの様々な文化にクローズアップしたイベントを2022年から実施。過去、山梨県、福井県、石川県、富山県、北海道の魅力を伝えるディナーアイベントが開催されました。今回は琵琶湖がもたらす水の恵みや峻厳な自然が共存し、多彩な魅力にあふれる滋賀県に焦点を当てたコラボレーションディナーを通じて日本の地域文化を発信。

【パレスホテル東京 HP [https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/】](https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/)

### 日本料理店 比良山荘 3代目当主 伊藤 剛治（いとう たけじ）氏

滋賀県大津市生まれ。比良山荘は1959年に宿として開業。1998年に家業であった「比良山荘」を継ぎ、3代目の当主となる。比良山麓という場所でしか味わえない食事を追求し、山の幸を活かした「山の辺料理」を確立した。土地の食材と向き合い、自然で飾らない美味しさを引き出す料理は、多くの食通から高い評価を得ている。県内で「予約の取れないお店」の一つである。



### 日本料理 和田倉 料理長 泉 槟悟（いずみ しんご）氏

東京都生まれ。2012年、株式会社パレスホテルに入社し、日本料理 和田倉の副料理長に就任。11年間にわたり同店の伝統と技術を学ぶ。2023年10月、日本料理 和田倉 料理長に就任。初代から受け継いだ技術と真心を胸に、日本の食文化や食材に真摯に向き合い、伝統を守りつつも新しい調理法への挑戦を続け、お客様に喜ばれる料理と空間を提供している。2025年3月、滋賀県を訪問し生産者の思いやこだわり等を含めそれぞれの食材を確認している。



### パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指している「フォーブス・トラベルガイド」ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降11年連続でその評価を維持。2025年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である3ミシュランキーに2年連続で選出された。



### 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)