

近江の美食と匠の技が集う6日間！

ひこにゃん来店や豪華賞品が当たる抽選会のお楽しみも♪

「第37回 琵琶湖夢街道 大近江展」開催

2026年3月11日（水）～16日（月）／＜東京＞日本橋高島屋 S.C. 本館 8階催会場

今年で37回目を迎える「琵琶湖夢街道 大近江展」が、日本橋高島屋 S.C.にて開催されます。近江牛や湖魚、発酵食品、和菓子、スイーツ、そして伝統工芸まで——滋賀の風土が育んだ“美味と匠”が一堂に会します。

現地でしか味わえない名店の実演販売や、数年ぶりの出展、初登場ブランドなど話題も充実。東京にいながら、湖国・近江の春を五感で感じられる6日間です。

さらに3月15日（日）には、人気キャラクター「ひこにゃん」が来場。毎年恒例のお楽しみ抽選会も実施します。

滋賀の今と伝統が交差する特別なひとときを、ぜひ会場でお楽しみください。



ひこにゃん

©彦根市



開催概要

<https://www.biwako-visitors.jp/topics/detail/6960/>

- ◆名称 第37回 琵琶湖夢街道 大近江展
- ◆会場 日本橋高島屋 S.C. 本館 8階催会場（工芸の一部は本館 7階リング売場）
- ◆会期 2026年3月11日（水）～16日（月）
午前10時30分～午後7時30分 ※最終日は午後6時閉場
- ◆主催 公益社団法人びわこビジターズビューロー、滋賀県
- ◆協力 一般社団法人東京滋賀県人会、滋賀銀行東京支店
- ◆出展 食品38社、工芸9社、計47社（予定）

■ 近江名店饗宴 — 湖国を代表する三つの味

会場内の特別レストランでは、滋賀が誇る名店 3 店舗が自慢の逸品を提供します。

【提供時間】午前 10 時 30 分～午後 7 時 30 分（L.O.午後 7 時）

※最終日は午後 5 時 30 分まで（L.O.午後 5 時）

かんかんかん 寛閑観 「近江牛 霜降りすき焼き・ステーキ-half重」

近江牛・和牛専門店がプロデュースするレストラン「寛閑観」。厳選された近江牛の霜降りを贅沢に使い、すき焼きとステーキがどちらも味わえる-half重を提供します。また、「近江牛 シャトーブリアン」(1 人前)11,000 円は、日本橋高島屋限定・各日 10 点限りの希少メニュー。芳醇な香りにとろけるような食感をご堪能ください。



近江牛 霜降りすき焼き・ステーキ-half重
(1 人前) 4,950 円

おうみいまづ にしとも 近江今津 西友 「ひつまむし」

滋賀県高島市でうなぎと川魚料理の名店として知られる「西友」。炭火焼きで丁寧に仕上げたうなぎを、ひつまむしスタイルで楽しめます。香ばしい香りと、滋味深い味わいが魅力です。



(1 人前) 3,520 円

初出展

近江ちゃんぽん亭 「近江ちゃんぽん 野菜 1 日盛」

滋賀県彦根市発祥、昭和 38（1963）年の麺類食堂をルーツに全国展開する人気ちゃんぽん専門店。和風の黄金だしと自家製麺、たっぷり野菜が特徴の「近江ちゃんぽん」の新たな一杯として、1 日に必要な野菜量を盛り込んだ「近江ちゃんぽん 野菜 1 日盛」を提供します。県民のソウルフードをこの機会にぜひ味わってください。



(1 人前) 1,100 円

■ 初登場 & 4年ぶりの注目ブランド

初出展

ローザンベリー多和田

滋賀県米原市にある英国式庭園「ローザンベリー多和田」が初出展。園内パティスリー自慢のスコーンに、濃厚なクロテッドクリームと近江産木苺ジャムを添えた「イングリッシュガーデンのクリームティーセット」を実演販売します。さらに「近江の木苺と朝宮抹茶のベリーティーラテ」も登場。プレーン、レモンアールグレイ、ローズ&ベリーの3種のスコーンとともに、優雅なイングリッシュティータイムをお楽しみいただけます。



イングリッシュガーデンのクリームティーセット
(1セット) 1,485円

初出展

天平キムチ

発酵文化が息づく滋賀県高島市から、「天平キムチ」が大近江展に初登場。国産野菜を使用し、時間をかけて丁寧に漬け込むことで、素材本来の旨みを最大限に引き出しています。味の決め手となるのは、合わせ調味料“ヤンニョム”。3種の唐辛子をベースに、野菜やフルーツ、魚介類などの旨味を重ねたオリジナルの配合で、奥行きのある味わいに仕上げられています。ご飯のお供にはもちろん、料理のアクセントとしても活躍する、滋賀発の本格キムチをぜひご賞味ください。



白菜キムチ (100g) 281円 ほか

4年ぶり

すし慶げんさん

湖北・長浜で創業以来、地元の食材と伝統の技を大切にする老舗「すし慶げんさん」が4年ぶりに登場。名物の「鯖棒すし」は、厳選した脂のりの良い鯖と、現地米の「近江米」、ミネラル豊富な天然塩を使用。独自のブレンド法で丹念に仕上げられています。肉厚でとろけるように柔らかな鯖と、絶妙な味わいの酢飯が織りなす逸品をぜひご堪能ください。



(1本) 4,860円

■ 出来たて限定・特別直送

みいでらちからもちほんけ
三井寺力餅本家 3月15・16日 できたて直送  限定販売

東海道・大津追分の宿場町で旅人に愛された名物「三井寺力餅」。武蔵坊弁慶の怪力にちなむ由緒ある銘菓を、3月15日・16日の2日間、各日13時頃より新幹線便で作りたてを直送販売します。

代々受け継がれる伝統の技法で、毎朝本店にて蒸し上げる小餅は一本一本手作り。特製の蜜を塗り、青大豆と抹茶をブレンドしたきな粉をたっぷりまわして仕上げます。柔らかな餅と、上品な甘さの蜜、豊かなきな粉の風味が織りなす優雅な味わいは、まさに出来たてならでは。

添加物不使用。消費期限は2日間。素朴なふるさとの味を伝える特別な一品が東京で買えるチャンスです。

※入荷状況により販売点数を制限させていただく場合があります



(5本入) 648円 ほか

初出展

 **Eclairer** 3月11日～14日

地元で大人気スイーツを特別実演販売

滋賀で話題のエクレア専門店が大近江展に登場。約20センチのロングサイズエクレアは、ひと目で心をつかむ華やかさ。甘すぎない特製クリームと軽やかなシュー生地が織りなす味わいが人気です。

季節素材や多彩なフレーバーも魅力。会場では実演販売で仕上げ、出来たてならではの美味しさをお届けします。地元で愛されるご褒美スイーツを、ぜひこの機会にお楽しみください。



(1本) 389円～

かのう しょうじゅあん
 **叶 匠壽庵** 「生あもどら」 日本橋高島屋限定の実演販売

滋賀を代表する老舗和菓子舗「叶 匠壽庵」が、日本橋高島屋限定で「生あもどら」を実演販売。代表銘菓「あも」は、味と香りがよく、皮が薄くて口当たりのよい丹波大納言小豆を使用したこだわりの餡に、やわらかな羽二重餅を合わせた逸品。その魅力を、ふんわり焼き上げたどら焼き生地で包み込みました。なめらかな餡とやさしい求肥の食感、しっとりとした生地が一体となる贅沢な味わいは、出来たてならでは。近江の伝統と新しさが会う特別な一品を、ぜひ会場でご堪能ください。

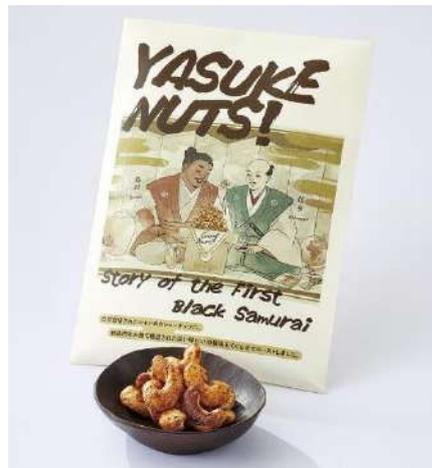


(1個) 351円

■ 近江から世界へ – 新感覚グルメ

ゴイング ナッツ Going Nuts! 大阪・関西万博をきっかけに生まれた新商品

近江八幡の酒蔵跡から発信するこだわりのナッツ専門店。L.A.のオーガニックカルチャーと滋賀・琵琶湖の持続可能な食文化を融合した商品を展開し、ナッツやドライフルーツを通じて“ココロ・カラダ・地球にいいこと”を提案しています。新商品「YASUKE NUTS! (ヤスケナッツ)」は、2025年の大阪・関西万博 モザンビークパビリオン公式販売商品として誕生した特別なナッツ。戦国時代に織田信長に仕えた世界初の黒人サムライ「弥助」の物語から着想を得て、弥助の堂々とした存在感を表す特大カシューナッツを、滋賀県産の伝統的な木桶醤油にくぐらせて丁寧にローストした逸品です。醤油の深い味わいとカシューナッツの甘みが絶妙に融合し、他にはない香ばしさが楽しめます。



(100g) 1,980円

■ 受け継がれる近江の匠

和ろうそく大興

大正3（1914）年創業。滋賀県高島市で100年以上にわたり和ろうそくを作り続ける老舗です。国産・天然の植物蠟を100%使用し、一本一本を職人が手掛りで丁寧に仕上げる、まさに近江の手仕事です。近年は伝統技法を守りながら、色ろうそくや現代の暮らしに寄り添うデザインも展開。

祈りの灯としてはもちろん、日々の暮らしを整えるひとときの灯りとして。伝統と自然素材が織りなす、やさしい光をぜひご体感ください。



MORPHE 01 Fragment
2,200円

ホソイフクロモノ 本館7階リング売場

「織物の町」近江高島で主に地場産の麻織物や綿帆布を使い、袋物やカバンなどのアイテムを創作するファクトリーブランド。細部にまでこだわった丁寧な縫製と、使い手の暮らしを想うデザインが特長です。

今回の大近江展では本催事会場ではなく、7階リング売場にて限定販売。機能性と遊び心を兼ね備えた、地元発の上質な袋物をぜひお楽しみください。



ワンデイバック 25,850円ほか

■ イベント情報

お楽しみ抽選会

会期中税込3,500円お買上げごとに1回参加できます。滋賀の魅力を楽しんでいただこうと、特賞は近江牛5,000円相当を30本ご用意！その他にも出展者からのイチオシ商品などが当たります！

ひこにゃん来場イベント

3月15日（日）

場所：本館屋上特設会場（荒天の際は、本館8階催会場に変更）

1回目・・・正午～、2回目・・・午後2時10分～



©彦根市

滋賀には、ゆっくりと丁寧に育まれてきた味と手仕事があります。その背景にある風土や人の思いごと体感していただけるのが「大近江展」です。東京にいながら、近江の春を味わい、手に取り、楽しむ6日間。ぜひ日本橋高島屋で、湖国の魅力に触れてください。

※都合により、催し内容・会期・出品店舗・出品商品等が変更または中止になる場合がございます

※滋賀県産以外の原材料を使用している場合もございます

※掲載写真はすべてイメージです

※本プレスリリースの画像は報道目的での使用に限ります



「シガリズム」は、琵琶湖をはじめとした自然と歩みをそろえ、ゆっくり、ていねいに暮らしてきた滋賀の時間の流れや暮らしを体感することで心のリズムを整える新たな旅の提案です。

【本件に関するお問い合わせ先】

公益社団法人びわこびクターズビューロー

担当：目片・沖・櫛田

連絡先：077-511-1530

E-mail：kikakukoho@biwako-visitors.jp

滋賀県観光振興局

担当：山元

連絡先：077-528-3743

E-mail：ff00@pref.shiga.lg.jp