

琵琶湖の味覚を楽しむクルーズ その②

琵琶湖八珍の 悦び 2017



琵琶湖の味覚を代表する魚達が
「琵琶湖八珍」。

春は、琵琶湖八珍が一番美味しい季節。
琵琶湖の幸・琵琶湖の美味を、
近江の地酒と共に味わい尽くして下さい。

開催日

2017年 **3月20日** 月祝

会場

琵琶湖汽船「ビアンカ船上」(沖島周辺までの周遊クルーズ)

参加費

8,500円 乗船料・昼食代・飲料代・講師料・保険料を含む

定員

100名 (最少催行人数40名)

行程

11:00 大津港発

船内での講話「琵琶湖八珍—湖魚の宴—」

講師…公益財団法人滋賀県文化財保護協会 **大沼芳幸**

話題の『琵琶湖八珍』の著者

12:30

船窓からの景色を楽しみながら、琵琶湖八珍を楽しむ会

*近江の地酒・ソフトドリンクをご用意します(フリードリンク)

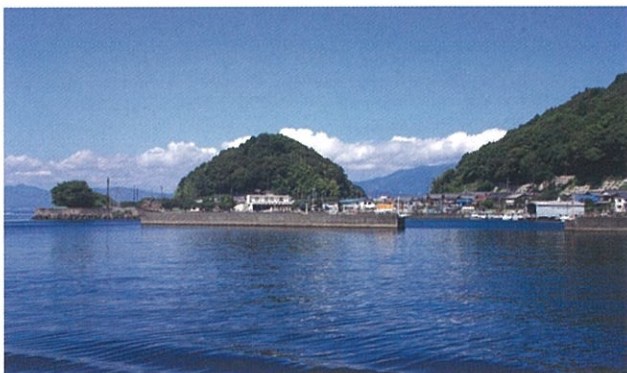
15:00頃 大津港帰港



琵琶湖八珍の魚たち



ビアンカ



沖島

琵琶湖八珍とは

琵琶湖の魚料理のブランドとして選ばれた魚八種類。

ビワマス……琵琶湖にしか居ない世界で一番美味しいサケの仲間。

コアユ……琵琶湖特産の大きくなれない美味しいアユ。

ニゴロブナ…フナズシの素材、そして煮ても美味しい琵琶湖だけのフナ。

ハス……どんな料理にも変身するとても淡泊な魚。

ホンモロコ……世界で一番美味しいコイの仲間。琵琶湖特産の高級素材。

イサザ……琵琶湖にしか居ないハゼの仲間。凝縮された旨味が魅力。

ゴリ……琵琶湖に潜む、小さな、小さな美味。ウロリとも呼ばれる。

スジエビ……御存知「エビ豆」の素材。その他様々な料理に変身して登場。

●お問い合わせ・お申し込み

琵琶湖汽船株式会社 tel.077-524-5000 (9:00~17:00)