

「ココクール マザーレイク・セレクション 2018」に選定された商品・サービス



1

富田酒造有限会社の
「純米吟醸 長濱/七本鎗 awaibuki(あわいぶき)」

富田酒造有限会社
長浜市木之本町木之本1107

「純米吟醸 長濱」は、滋賀県の品種「吟吹雪」を使用した地酒で、「長浜人の地の酒プロジェクト」によって開発された。同プロジェクトは、地域の農家（百匠屋）・長浜バイオ大学・黒壁が協力して地域資源や技術を活かし地域活性化のために始めた取組。

「七本鎗 awaibuki」は、滋賀県産「玉栄」を使用したスパークリング日本酒。「awaibuki」という名称は、酵母の「息吹」による二次発酵とオリが白く舞うイメージを伊吹山に重ねて名づけられた。炭酸の爽やかな喉越しが、乾杯時やお酒が苦手な人にもおすすめできる。



2

JA草津市 草津あおばな館の
「andressing」季節野菜で作ったこだわりの生ドレッシング

JA草津市 草津あおばな館
草津市下笠町3203

草津ブランド野菜でもある「愛彩菜」をはじめとし、ビーツ、紅くるり大根、にんじんなど季節に応じて様々な野菜を使用した生ドレッシング。旬の野菜を使っているため、季節ごとに種類が変わる。また、砂糖等保存料は一切使用していない無添加で野菜本来の甘みを味わっていただけのが特徴。

「andressing」という商品名は、野菜ドレッシング&サラダをはじめ、&肉料理、&冷製パスタなど様々な料理に合うという意味がある。お客様が新たな「&料理」を考案して食卓を彩っていただければとの思いが込められている。今後はさらに湖国を彩ろうと「山田ねずみ大根」といった近江の伝統野菜シリーズを検討している。



3

株式会社澤善の
「信楽たぬき味噌」

株式会社澤善
甲賀市信楽町勅旨1424-1

信楽のお米と大豆でみそを仕込み、近江鶏のそぼろを練り合わせた商品。“たぬきは入っておりません”。味噌は、徳川家康が伊賀越えをした際に信楽小川城で振舞われたと言われる多羅尾の味噌を使用している。

地元のかしわ屋さんからむね肉の消費拡大の依頼を受けて生まれた商品。ご飯のお供やパンやパスタにも合わせることができ、万能味噌として、全国から食にこだわる商品を集めた専門店で取り扱われるなど多くの人から支持されている。



4

**Gelateria Azzurroの
「ジェラート」**

**株式会社アズーロ
彦根市銀座町4-27**

アジア人初の世界ジェラート大使である柴野大造氏が監修したジェラート。柴野氏が世界一を獲得したときのフレーバーや滋賀県の食材をふんだんに使用した“みずかがみ”“近江茶（抹茶）”“鮎寿司”“いちご”“彦根梨”“愛彩菜”“ほうじ茶”などのフレーバーが味わえる。

彦根銀座商店街に店舗を構えることで、地域の活性化・商店街の復活にも貢献したいという思いがある。ピワイチサイクルサポートステーションにも登録され、多くのサイクリストが訪れている。



5

**栃生梅竹(とちうめたけ)の
「鯖寿司」**

**有限会社栃生梅竹
高島市朽木栃生275-1**

鯖街道沿いの朽木地域で先駆けとなっている鯖寿司店。鯖街道は、その昔若狭湾で捕れた魚介類（主に鯖）を京都へ運ぶためのルートとして知られており、朽木は「寿司のルーツ」とも言われる鯖のなれずしやへしこの文化が根付いている。

梅竹の大将は、京都や高島市安曇川町での寿司職人としての長年の経験を経て、23年前に鯖街道沿いに店舗をオープン。鯖寿司は、生っぽく仕上げることを特徴としており、ネット上でも高い評価を受け、休日には行列ができるほどの人気店。



6

湖香六根(うかるっこん)

**湖香六根
東近江市五個荘川並町713**

築180年の近江商人屋敷「秀明庵」で旬の食材と伝統の発酵食に基づいた医食同源をコンセプトに提供する料理屋。地産食材にこだわって、野菜は近隣農家の畑から直送。湖魚や鹿・イノシシそして近江牛で六根（五感に「第六感」とも言える意識を加えたもの）に沁みる美味しい料理を提供している。

また、「古民家を学びこれからの暮らしを考える」私塾も立ち上げ、各月で勉強会を開催。耐震工学の第一人者から、古民家の活用を考える県内の若手の建築家や葺き職人、会社員等が「どうすれば古民家を次世代へ継ぎ、暮らしていけるか」を真摯に学んでいる。



7

株式会社マンアップの
「みずかがみコスメシリーズ」

株式会社マンアップ
大津市京町四丁目5-23
フォレスト京町ビル5F

滋賀県のブランド米“みずかがみ”の米ヌカエキスを配合。また近江米由来の酒粕、朝宮茶の茶葉エキスと滋賀県産農産品の美肌成分を配合。超保潤に必要な水分8：油分2の黄金比率に限りなく近い処方が開発。

また安心安全にとにかくこだわった無添加で、敏感肌の方でも使える自然派化粧品。今後販促物やプロモーションを強化し、さらにCS（顧客満足度）を高めようとしている。



8

株式会社みんなの奥永源寺の
シコンコスメ「MURASAKI no ORGANIC」

株式会社みんなの奥永源寺
東近江市君ヶ畑町844

東近江市の花で絶滅危惧種の「紫草（ムラサキ）」の根「紫根（シコン）」を活用した、オーガニックコスメシリーズ。東近江市産の「ナタネ油」や甲賀市産の「ヒマワリ油」、草津市産の花「アオバナ」を配合した、滋賀県産にこだわったオーガニックコスメ。「敏感肌」等でお悩みの方にも、安心して使って頂ける自然派化粧品。

株式会社みんなの奥永源寺は、元地域おこし協力隊員と地域住民が共同出資して立ち上げた「地域株式会社」。紫根を八日市南高校と連携して、無農薬・有機栽培で栽培し、地域農業の再生と地域の活性化に寄与している。



9

びわ湖バレイ株式会社の
「びわ湖テラス」

びわ湖バレイ株式会社
大津市木戸1547-1

琵琶湖をパノラマで一望できる山岳リゾート。グリーンシーズンのスキー場活性化を図るため、優雅な時間を過ごせる海外リゾートを意識したカフェ併設のテラスを山頂で運営している。琵琶湖を眺めながら地元食材のスイーツ、滋賀県のお茶（日本茶発祥の地）などを堪能できる。売店では滋賀の地酒や名産品を数多くそろえる。

インスタ映えスポットとして口コミで人気ที่広がり2016年のOPEN以来来場客は5倍に増加。滋賀の新たな観光スポットとして全国区の人気を誇り、いまだに来場客は増え続けている。2018年は冬季営業も開始予定。一面の銀世界と琵琶湖のコントラストが見られることで、さらにSNSによる拡散が見込まれる。



©Forward Stroke Inc.
©Biwakovalley Co.,Ltd.

株式会社メリーデイズの
「English Garden ローザンベリー多和田」

株式会社メリーデイズ
米原市多和田605-10

手付かずだった採石場の跡地を開拓し、五感で自然を感じられる庭やレストランを備えた13haもの複合型観光施設。伊吹山にしか自生しない「伊吹ルリトラノオ」や「伊吹ジャコウソウ」が園内に植栽され環境との調和を図っている。

今年は滋賀県で活躍する木工作家が手掛けた「妖精と暮らす村 フェアリーガーデン」エリアが新たにオープン。来年は「ひつじのショーン」をテーマにしたエリアを増設するなど施設を拡充して、多くの来場者を見込んでいる。

