

SHIGA-OTSU

Guide Leaflet

Now eat and enjoy !

おおつ 近江米 カレー

Otsu Omi my curry



vol.3

おおつ近江米 カレーとは？

2018年より
新ルールに進化！

*All about
Otsu Omi My Curry*

Rule 01

滋賀県産の恵みを、
カレーに取り入れる。

近江米などの滋賀県産食材
を使用し、目で舌で「滋賀」
を味わえるカレー…それが
「おおつ近江米カレー」だ！

※近江米の使用は推奨。使用の県
産素材は各店舗により異なる。



Rule 02

楽しくカレーを味わえる
ひと工夫アイデアが満載。

トッピングを加えたりソースを
混ぜたりして味の変化を楽し
むカレーや、圧倒的なインパ
クトがあるカレーなど、各店工
夫を凝らした「他では出会えな
い」カレーが目白押し！

※カレーはイメージです。



Information

旨いカレーを食すなら、
このロゴを目指せ！

「おおつ近江米カレー」を食べるなら、
このタペストリーやのぼりが目印。
黄色のロゴを見かけたら迷わずIN！
腹ペコならハシゴカレーもアリ！

Don't miss it !



近
お
江
お
つ
米
カ
レ
ー
Otsu Omi Curry

カレー × イベント

出張おおつ近江米カレー

びわ湖大津マザレ祭り、大津カレー
マルシェなど様々なイベントにも出
店。全国かるた選手権会場への出店
やフェス用の新カレーの開発などな
ど、今後もガンガン出張予定です！

カレー × 暗闇

大津深夜カレー

23時、FBからの突然の招
集で集まった先には…？
県内某所で、暗闇の中
みんなでカレーを食べる
という謎の不定期ポップ
アップ企画！どんなカ
レーが提供されるかはお
楽しみ！？

f「大津深夜カレー」で検索

カレー × ???

ハイブリッドカレーの開発

さらに「おおつ近江米カレー」を盛り上げ
るために、【大津ご当地グルメ協議会】が
誕生。カレー王国化への第一歩として「別
次元」の新カレーの開発に日々いそし
んでいます。

めざせ！ カレー王国化 in おおつ

地産地消を一皿で表現する「おおつ近江米カレー」。
今後も新カレーが続々と誕生予定。
「カレーといえば大津」を目指して絶賛進化中です！

！ 最新情報はこちらをチェック！

おおつ近江米カレー

検索

01 デトックスカレー

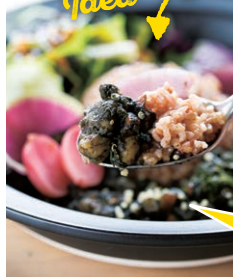
かえこそらぎた

¥1,280 税別



内側からキレイに！
無農薬栽培「野菜のキーマカレー」。

Good Idea



八分づき精米の長浜産無農薬みずかがみに、赤米、黒米、麦、粟の五穀米を使用。



デトックス効果の高い食用の竹炭を配合した黒色のカレー。原材料は全て無農薬の滋賀県産野菜を使用し、キヌアなどのスーパーフードも加わってとってもヘルシー！



まずは、カレー単体でごろっとした野菜の食感を堪能して。カレーに添えられたピクルスなど酸味のある野菜の一品や、サラダと一緒に混ぜあわせても美味しい。



店長の松下さん

グルメのこだわりポイントは？

見た目のインパクトがでるように、黒い色のカレーにしましたが、竹炭の分量や色合いの調整が難しかったですね。また、野菜の大きさや、肉に似たソイミートを使用するなど、食感にも拘っています。

あなたのカレー愛について教えてください

老若男女だれでも食べられて、健康にもよいカレーに仕上げています。和でも洋でも中華でもなく、ジャンルにとらわれずに「大津といえばカレー」と思ってもらえるように、頑張りたいと思います。



なぎさWARMs <なぎさのテラス>

〒大津市打出浜15-5 ☎077-526-8220
営業11時～22時(祝祭日を除く)火曜日は11時～17時 休不定休 定75台(打出の森駐車場)

辛さでごまかさず「素材の味を活かしたカレーにしました！」

02 カレーフォンデュ

かえこそらぎた

¥1,296 税別



ビールにぴったり！
たっぷり具材でフォンデュ・パーティ！

Good Idea



トマトベースのソースとチーズを混ぜ込んでフライした、近江米のライスコロッケ。



滋賀県産の玉ねぎをじっくりと時間をかけて煮込み、一晩寝かせて味をなじませた拘りのルー。マイルドな旨味で食べやすく、どんな食材にも合うオールマイティ系だ。



具材はライスコロッケのほかにも、ハーブウィナーやフライドポテト、揚げ野菜などが。まずはブレンで、続いてとろけるチーズを投入して味の変化を楽しもう。



代表の小林さん

グルメのこだわりポイントは？

お酒が中心のお店なので、酒のつまみとして楽しめるカレーになるよう、何度も試作を重ねました。

あなたのカレー愛について教えてください

アレンジが効くカレーだから居酒屋やバーなどの業態も参加しやすいです。皆で盛り上げて行きたいですね。

02 ビアホール キッパーズケルシュ(大津店)

〒大津市島の関1-10 ☎077-526-3941
営業17時～27時(金曜は29時まで)
休火曜 定なし

「カレーフォンデュ」は、系列店でも提供しています！

03 炬ばた家 見聞録(浜大津店)

〒大津市浜大津1-1-5 ☎077-510-0245

04 お料理処 華の宴(大津店)

〒大津市におの浜2-3-1 大津西武百貨店7F ☎077-511-2101

05 近江軍鶏・鶏料理 鳥楽(大津駅前店)

〒大津市梅林1-3-13 リンカーンビル1F ☎077-510-0127

ビールやカクテル片手に、仲間と一緒にワイワイ楽しんで！

06 プリンホテルのおおつ近江米カレー

か え こ そ ら ぎ た 平日 ¥2,900 税別 / 土・休 日 ¥3,100 税別 ※buffet 大人1名



肉いっぱいのホテルカレーに
「滋賀」をトッピング!



滋賀県産の「みずかがみ」を使用した、色と香りが食欲をそそるターメリックライス。

滋賀県産の旬の野菜と、柔らかく煮込まれた国産牛、四元豚がたっぷり入ったカレー。大き目にカットされた肉や野菜がごろごろ入っていて、食べ応えも十分だ。

滋賀県産の食材を中心にしたトッピングが充実。カリカリに揚げられたびわ湖産のスジエビや、野菜やフルーツのチップスなどで、味や食感を変えて味わって。

グルメのこだわりポイントは?

イチオシのトッピングは高島産のアドベリージャム。ベリーの爽やかな酸味と甘みが、まろやかなカレールーにアクセントを加えます。滋賀県湖南の伝統野菜「弥平とうがらし」のスパイシーな辛さもお好みでどうぞ。

あなたのカレー愛について教えてください

びわ湖のほとりにある、湖が一望できるレストランです。地元滋賀県の素材にこだわったカレーと、美しいびわ湖の風景を存分に楽しんで、「滋賀・大津」を全身で感じてもらえたら嬉しいですね。



びわ湖大津プリンスホテル
レイクビューダイニングヒオナ
〒大津市におの浜4-7-7 ☎077-521-5500
ランチ: 11時30分~14時30分 ※カレーはランチbuffet内の提供料理
休なし 回約450台

07 ひね鶏に恋(鯉)するレッドスープカレー

か え こ そ ら ぎ た ¥1,500 税別



鯉のお頭に真っ赤なルー!
最強インパクトの進化系カレー。



親戚の農家から直接仕入れた近江米。キヌヒカリやニホンバレなどの品種を使用。

10種類のスパイス、チリソースなどで味付けられたルーは、野菜でダシをとったトマトベースのレッドカレー。さっぱりした味わいながらも、後をひく辛さがクセになる。

ルーとライスでシンプルにカレーを堪能したら、とろとろ濃厚なオムレツでルーをマイルドに。鯉のお頭や骨付きチキンのから揚げは、手づかみで豪快にかぶりついて味わおう。

グルメのこだわりポイントは?

とにかくインパクト重視! 真っ赤でパンチのあるビジュアルになるよう、工夫しました。から揚げに使用している鯉のお頭やひね鶏も、滋賀の食材をあますところなく使い切りたい、という想いから使っています。

あなたのカレー愛について教えてください

滋賀には、京都や大阪に負けない実力があることをもっと多くの人に知ってもらえたら。自分のカレーがきっかけになって「大津のカレー」が有名になり、たくさんの人が大津に来てくれたら嬉しいです。



Bistro Chicci (ビストロ チッチ)
〒大津市松本1-3-5 森田ビル5 1F
☎080-5343-0689 ランチ 11時30分~14時 (LO13時30分)、ディナー 17時~22時 (LO21時) ※土曜はディナーのみ
休日曜祝日 回なし(近隣にコインあり)

08 季節の野菜カレー 豆乳バーニャカウダ添え

かえこそらぎた ¥1,300 税別



色彩豊かな季節の野菜を、
五感で味わうアートなカレー。



Good Idea

田上(たなかみ)地区の契約農家から直接仕入れた「日本晴」を使用。

玉ねぎ・生姜・りんごなど、野菜や果物をたっぷり使用して煮込んだルーは、素材の食感をのこして感じられる絶妙の濃度。パラッと炊きあげた近江米によく絡む。

ニンニクとアンチョビを豆乳で仕上げたヘルシーなバーニャカウダソース。シンプルに味付けた季節の野菜をディップしたり、ルーに混ぜたりして味わって。

グルメのこだわりポイントは？

キャンドルで温めながら食べるバーニャカウダ。豆乳で仕上げたソースは、ヘルシーですがコクがあり、野菜の味をいちだんと引き立てくれます。ソースとカレーの相性もぜひ試してみてください。

あなたのカレー愛について教えてください

近江米をおいしく味わうご当地グルメ…ということで当店でも人気のカレーをアレンジしたメニューで参加したいと思いました。県産の食材を使って、生産者も一緒に盛り上げていけたら嬉しいですね。



メゾンドフルール (maison de fleurs)
〒大津市瀬田3-14-7 ☎077-544-0191
営業10時30分～20時 火曜、2月 15日台

野菜はそのままでも
ソースやカレーに付けても、
自分好みに味わって！

09 カレーフォンデュ (前菜3種、デザート、ドリンク付)

かえこそらぎた ¥2,000 税別 ※1名料金、2名以上で前日まで要予約



最後のシメまで美味しい！
コースみたいに楽しむフォンデュ。



Good Idea

契約農家から仕入れた安土産のコシヒカリ。

近江牛の牛スジ、鶏がら、野菜、そのほか極秘の食材をじっくり煮込んだお店特製のルーをフォンデュ用にアレンジ。パイオンの旨みが溶けだしたルーに、チーズや牛乳、白ワインが加わり、なんとも奥深い味わい。

肉、魚介、パン、旬の野菜などなど、計8～9種類ほどの具材を用意。厚揚げなどの変わり種も◎。最後は炊き立ての近江米を鍋に入れてカレーチーズリゾットに！

グルメのこだわりポイントは？

ベースになるお店のカレーをどうやってフォンデュにしていけば悩みました。チーズとの相性を考え、加える素材を吟味しました。シメのリゾットまで飽きず、お腹いっぱい大満足してもらえそうです。

あなたのカレー愛について教えてください

研究好きな性格と、大のカレー好きの趣味が高じて、カレーのお店を出しました。新メニュー開発は実験みたいなものなので、美味しいカレーが完成した喜びを大津を訪れたお客さんと共有できたら嬉しいです。



HOTORI*CAFÉ
〒大津市石山寺1-3-11
☎077-537-8012
営業11時～21時(20時までに各来店ください) 水曜(臨時休業あり) 2台

瀬田川のほとりの景色も一緒に味わって、ほっこりして下町ー

10 びわ湖カレー

かえこそらきた ¥1,296 (税別)



タイカレー meets ふなずし!
オドロキのマリアージュ。



Good Idea

甲賀市産のコシヒカリを使用。オーダーが入ってから一つずつ釜で炊きあげる。

特注の金型でびわ湖の形に盛られたライスの周囲には緑あざやかなグリーンカレー。本場で仕入れた唐辛子やコナツミルク、調味料を使用した本格的なタイカレーだ。

滋賀県の名産品であるふなずし。その「飯(いい)」をトッピングに使用。爽やかな酸味と旨みが、甘辛く濃厚なルーに絶妙に溶け合う。少しずつ混ぜながら味わって。



店主の井上さん

グルメのこだわりポイントは?

白と緑の色合いにしたくてグリーンカレーを選んだのですが、タイに行って味を研究したら酸味との相性がいいと気づき、ふなずしとのコラボを考えました。想像以上の相性なので、ぜひ味わって欲しいです。

あなたのカレー愛について教えてください

びわ湖で獲れるしじみをはじめ、湖魚やふなずしなど、実際にお店で出している素材を使用しています。炊き立ての近江米、滋賀県産の食材を若い人にも食べてもらって、「滋賀の味」を次世代に繋げて行きたいです。



しじみ釜めし 湖舟

〒大津市石山寺3-2-37 ☎077-537-0127
営業10時～17時 休不定休 回140台(石山寺観光駐車場)

ふなずしの飯は
レモンバームのような酸味で
カレーにピッタリ!

11 ルウ&カツで味わう地どりの旨みのWインパクト! 地どりのWチキンカレー

¥1,200 (税別)



オーナーシェフ
大嶋さん

きまま亭 しま

〒大津市南小松1593-6
☎077-596-1517 営業12:00～
17:00 休不定 回6台

契約農家から直接仕入れた比良産コシヒカリを100%使用。

近江地鶏の腹に古代米やナッツを詰め込み、野菜や餅と一緒に6～8時間以上煮込んでとったスープがベース。あっさり和風の味わいで、優しさの奥に深いコクを感じるルウだ。

まずはチキンカレーとして味わい、続いてボリューム満点カツと一緒に。サクサクのチキンカツはムネ、ササミ、モモの3枚。かみ締めるほどに旨みが染み出るのは地鶏ならではの。

12 体に優しく染み込む、減農薬野菜のオーガニックカレー 近江米カレー版 双樹庵のカレー (1日10食限定)

¥950 (税別)



店主の繁永さん

双樹庵(そうじゅあん)

〒大津市南小松1594-374
☎077-575-9714 営業8時30分～
17時 休木曜 回10台

南比良の契約農家から仕入れたコシヒカリを、水を少なめで炊いてバリとした食感に。

添加物フリーのスパイスと玉ねぎをじっくり炒めたルウに、地元産の減農薬野菜の素揚げと三種のチーズを載せて。

ルウと異なる配合のスパイスと手作りベーコンを炒めたカレーピラフを味わったら、続いてルウを合せて、野菜やチーズと一緒に…と、味や香り、食感の変化を楽しんで。

13 味噌の香りと味わいにホッとするふるさとカレー 比良の里 大豆カレー

¥750 (税別)



スタッフのみなさん

ほっとすていしょん比良

〒大津市北比良290-1
☎077-596-1679 営業10時～17時(11～2月は16時30分) 休月曜、火曜、木曜、金曜、土曜 回なし(近隣に駐車場あり)

砂地土壌と比良山系からの山水で栽培される、地元北比良産のキヌヒカリ。

玉ねぎと豚肉がベースのカレーは、どこか懐かしい味わい。地元産の煮卵を混ぜればよりマイルドに。

自家製味噌汁と味噌汁とご飯で和定食風に一口。続いてカレーを味わったら、味噌汁を投入。まったりとした豆の味わいがカレーにマッチ。最後に味噌汁を一さじ入れば、さっぱり和風カレー丼に。

14 スパイスなボロネーゼ風&欧風の贅沢Wカレー。 「よくばりパッチョカレー」

¥1,296



パスタとピッツァの店 パッチョコーネ
〒大津市真野5-34-23
☎077-574-5775
🕒11時30分～15時、17時～21時
📍園木曜 📺12台
スタッフのみなさん

📍和邇の契約農家から仕入れたキヌヒカリに赤米をブレンド。

📍パスタなどにも使用するボロネーゼソースをカレーにアレンジ。牛ミンチとたまねぎの旨みがギュッと凝縮した濃厚な味わい。10種の野菜を8時間煮込んだ欧風カレーも◎。どちらのカレーも旨さの後に爽やかな辛味が追いかけてくる。

📍ボロネーゼにとろーり温泉卵、欧風にさっぱり味のカボナータで変幻自在の味を楽しもう。

17 ビーフとアンチョビとえび豆が奏でるアンサンプル 湖と山と田んぼのカレー

¥1,800



びわ湖大津館 Bel van Brugge
(ベル ヴァン ブルージュ)
〒大津市柳が崎5-35
☎077-511-4180 🕒ランチ:11時～14時30分/ディナー:17時～20時(要予約) 施設設点校日(年3回) 📺170台(有料駐車場)※3時間無料優待有り
スタッフのみなさん

📍キヌヒカリに下田ナスの柴漬けを混ぜこんで、ガーリックチップをパリ。

📍ベルギービールを使用して丸一日煮込んだビーフカレー。柴漬けとガーリックチップのカリボリ食感が◎。

📍カレーパウダー入りアンチョビソースをルウに混ぜれば、魚介風味のカレーに早変わり。滋賀県の名物料理えび豆を洋風にアレンジしたコロッケとカレーを合わせれば、和のテイストもカットイン。

15 がっつり男子メシの競演! 焼肉丼&カレーを同時に 近江牛焼肉丼カレー

¥1,280



足湯カフェ COTO COTO COTTON
「くおと温泉観光公園内」
〒大津市雄琴1-2-17
☎077-578-3750
🕒11時～18時(LO17時)
📺12/30～1/1 📺40台(無料)
スタッフのみなさん

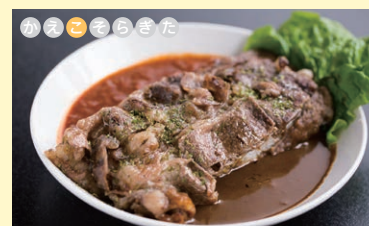
📍比叡山麓の清涼な水で育った仰木棚田米で、品種はコシヒカリとキヌヒカリをブレンドした「キヌコシ米」を使用。

📍玉ねぎ、トマトなどの新鮮野菜とフルーツをベースにしたカレーをシンプルに味わって。酸味と甘みでライスが進む進む!

📍続いて近江牛の脂の甘みがタレに染み出した焼肉丼サイドを堪能。最後は焼肉とルウを豪快に混ぜ合わせて、タレ、近江牛、カレーの三位一体の味わいが完成。皿を抱えて豪快にかきこもう!

18 カレーとハヤシと近江牛のトリプルインパクト! 近江牛インディアンカレー&ハヤシライス

¥1,490



ダイニングMOO
〒大津市浜町9-28
☎077-522-5080 🕒ランチ:11時30分～14時30分(LO14時)/ディナー:17時～22時(LO21時)※カレーは火・金曜の11時30分～14時30分(LO14時)限定 毎月曜(祝日の場合は翌火曜) 📺2台
オーナーの井上さん

📍東近江のコシヒカリとミルクィーQueenを独自の割合でミックス。

📍自慢のカレーは近江牛骨のスープでとったブイオンを一週間煮込んで仕上げる本格派。数種類のスパイスも後追いでピリリと刺激的だ。

📍旨み濃厚なカレーとライスで一口、トマトの酸味が利いたハヤシで一口、脂身の旨み満点の近江牛のバラ焼きで一口。あとは、混ぜたりのせたりフリースタイルで!

16 ほろ甘〜い湯葉と近江牛カレーの新たな出会い 近江牛湯葉カレー

¥1,400



比叡山峰道レストラン(奥比叡ドライブウェイ)
〒大津市坂本町4220奥比叡ドライブウェイ内 ☎077-578-2139(奥比叡ドライブウェイ事務所) 🕒10時30分～16時30分 閑無休、冬季はクローズ(12月中旬～2月末) 📺50台
スタッフのみなさん

📍比叡山麓の伏流水育ち。大津市仰木地区の棚田で作るお米を農家より直接仕入れる。

📍近江牛でとった出汁のコクと溶け込ませた野菜の甘みが口いっぱいに広がるルウ。厚切りの近江牛もおすすり。

📍精進料理の食材として比叡山にゆかり深い、比叡ゆばの「とろゆば」をルウに加えて、繊細ながらも滋味深い上品なまろやかさを実現。新境地の味を体感あれ。

19 県産野菜のほっこりカレーにスジェビの旨みをプラス! 「僕のカレー」

¥680



東海道街道商い六代 からっ風
〒大津市打出浜6-5
☎077-522-4068 🕒11時30分～13時30分※カレーは金曜限定 閑土、日、祝、他不定休あり 📺3台
店主の田中さん

📍大石龍門の農家から仕入れたみずがみなどの極低農薬米を、季節ごとに選んで使用。

📍大きめの滋賀県産旬野菜とチキン&ポークがどっさり。シンプルで素材の味が生きたどこか懐かしい家庭的な味わい。

📍ブレーンのカレーを味わったら、琵琶湖八珍の一つ「スジェビ」のから揚げをバラバラと載せて。カリッとした食感と噛むほどに口に広がる旨みがカレーに奥行きを与える。

20 ふわとろ卵×スパイシーカレーの口福な出会い オムライスセット

¥715 (税込)

かえこそらぎた



キッチンふらいぼん

園大津市平津1-11-11

☎077-533-8577

園11時30分~15時、17時30分~

21時 園木曜 園3台

店主の本田さん夫妻

守山の農家から直接仕入れた秋の詩、キノヒカリなどをブレンド。

自家製ケチャップソースで味付けられたライスを包むとろとろの卵と、3日かけてスープから仕込むカレーソース。マイルドな旨み甘みが口いっぱいに広がり、三種のスパイスの辛さが追いかけてくる。

手作りデミソースやケチャップの相がけもOK。味の変化を楽しんで。えびフライやメンチカツなど有料トッピングも◎。

Column

Good relationship of Ot おおつと食のいい関係

日本最大の湖・びわ湖のほとりにある大津。東海道の宿場町として栄えたこの町には、湖の豊かな恵みを求め多くの人と物が行き交い、豊かな食文化が育まれてきた。

Biwako

びわ湖

比良山系を含む山々から約120もの川が注ぎ込むびわ湖。清浄で豊かな水は、古来より関西一円の人々の暮らしを潤してきた。

Agriculture

農業

砂壤土で耕作しやすい大津では、かぶや大根などの栽培が盛んだ。徹底した品質管理の育てつ近江米は全国的な知名度を誇る。

Culture

文化

京都祇園祭の風情を継承した祭礼「大津祭」。その飾りに見られる美意識は、一皿の美しさを求める食文化にも影響している。

Detail Map

おおつ近江米カレー 詳細マップ

