

野洲のえもんまるかじり Month
2020 2/1 sat ~ 2/9 sat

吉川ごぼうと 兵主蕪を使った 18のメニュー

野洲駅周辺の
9店舗が参加

吉川ごぼうって？

野洲川の豊かな恩恵をうけた吉川は、水はけの良い砂地が多く、ごぼうを育てるのに適しているため、吉川ごぼうは、太く長く、色白で香りもよい。食物繊維が豊富で、アクも少ない。生でも食べられるという採れたての美味しさをたっぷりいただこう！

ひょうざく

兵主蕪って？

伝統野菜として地元で食べられていた「兵主蕪」は、明治時代に種が途絶えたが、兵主大社の宮司・井口昌宏さんが約10年間取り組み、見事に復活した。白く大きくやわらかく、葉はギザギザのものでなく昔のまま板葉状。令和の「兵主蕪」（復活版）をいろんなメニューで味わおう！

Instagram フォトコン開催

エントリーしてくださった素敵なお写真の中から各店ごとに1名様、合計9名様「〇〇(店名)賞」を選ばせていただきます。

賞品として、すまいる市(MAP@)で使える
お野菜お買物券¥500分をプレゼント！

たくさん撮って
投稿してね！



エントリー
締め切り
2月29日

参加方法

- 1 Instagramで
@marukajiri_oideyasu
をフォロー
- 2 対象メニューを撮る
- 3 下記のハッシュタグ &
メンションをつけて投稿
#まるかじりmonth
#(店名)
@marukajiri_oideyasu
▶ エントリー完了！

Facebook ページでも情報発信中！ おいで野洲まるかじり

1 馳走屋 とみはら

旬の食材を生かした居酒屋。日本酒が豊富。

■野洲市北野 1 丁目 21-2 ☎077-586-4020 【定休日】日曜日
【営業時間】17:00 ~ 24:00 ▶Facebook ページ「馳走屋とみはら」 5 台



吉川ごぼうの竜田揚げ
450 円 (税抜)



かぶら蒸し
900 円 (税抜)

4 串焼十段

東京の焼鳥激戦区で修行を重ねた職人が手がける絶品串焼きの店。

■野洲市北野 1 丁目 7-20 ☎077-575-1607 【定休日】月曜日
【営業時間】18:00 ~ 24:00 有 【WEB】<http://kushiyaki-judan.com>
▶LINE@yakiju / instagram@kushiyaki_judan / twitter@yakiju2012
/ Facebook 「串焼十段」



もつ鍋・吉川ごぼうバージョン
1 人前 1,380 円 (税抜)
* 2 人前からのご提供です。



近江富士サラダ・兵主蕪バージョン
580 円 (税抜)

2 すしまさ 鮭雅

創業 40 年 法事・宴会・寿司出前なら鮭雅へ

■野洲市北野 1 丁目 21-25 ☎077-587-3657 【定休日】月曜日
【営業時間】11:00 ~ 14:00 / 18:00 ~ 21:00 7 台
【WEB】<https://www.sushimasa.biz/>



吉川ごぼうと穴子の太巻
1,000 円 (税込)



兵主蕪のサバ棒寿司
1,500 円 (税込)

5 玄米菜食のお店 キッチンピュア

肉・卵・乳・白砂糖不使用！美と健康の為に自然食マクロビランチ。

■野洲市市三宅 948-1 セントラルホテル野洲別館 1 F
☎077-586-0831 【定休日】日、月、金、土曜日
【営業時間】11:30 ~ 14:00 セントラルホテルの P 利用可
▶Facebook ページ「キッチンピュア」



2/11, 12, 13, 25, 26, 27
ワンプレートランチ「タタキゴボウ
のワイン煮」1,200 円 (税込)



2/4, 5, 6, 18, 19, 20
ワンプレートランチ「かぶのスープ」
1,200 円 (税込)

3 肉居酒屋 成

女性も入りやすい居酒屋。肉や一品、お酒をお楽しみ下さい。

■野洲市北野 1 丁目 21-27 ☎077-585-9456 【定休日】水曜日
【営業時間】18:00 ~ 25:00 2 台
▶Instagram@hide629niho / Twitter@hide629 / Facebook 新穂秀成



ごぼうとキノコ・牡蠣のアヒージョ
980 円 (税抜)
牛蒡と味噌ホルモンのピザ 880 円



蕪・蕪の葉・厚揚げ豆腐の和風ピザ
780 円 (税抜)
蕪とホルモンのアヒージョ 880 円

6 炭火やきとりとりちゃん

美味しいやきとりと一品料理でお客様をおもてなし。宴会のご利用も。

■野洲市市三宅 2458 ☎077-587-2323 【定休日】月曜日
【営業時間】火~木・日 17:00 ~ 24:00 / 金・土 17:00 ~ 25:00 5 台
【WEB】<http://www.torityann.com/>



吉川ごぼうの酢の物
280 円 (税抜)



兵主蕪の酢の物
280 円 (税抜)

8 近江牛れすとらん 黒釜

上質の近江牛と新鮮な地野菜を使ったコースをお出しします。

■野洲市小篠原 2343-1 ☎077-587-3191 【定休日】木曜、第3水曜
【営業時間】11:30 ~ 14:30 / 18:00 ~ 22:00 / 土日祝 17:30 ~ 22:00
 有 【WEB】<http://www.kurogama.com/>



各コースに兵主蕪のポタージュ、吉川ごぼうと近江牛の炊き込みご飯が付きです。
ランチコース 3,300 円・4,400 円・5,500 円 (税込)
ディナーコース 5,500 円・6,600 円・7,700 円 (税込)



9 すまいるキッチン

地元野洲の野菜を使った料理が食べられる週末2日限定のお店。

■野洲市小篠原 2199-4 すまいる市内 ☎050-3627-0070 なし
【定休日】月、火、水、木、日曜日 【営業時間】17:00 ~ 22:00 (金土のみ)
▶Facebook ページ：すまいるキッチン



吉川ごぼう入り牛すじ煮込み
480 円 (税込)



兵主蕪とトリテリィのミルフィーユ
480 円 (税込)