

長浜 お土産セレクション2021

「長浜の新しいお土産」を作りたいという想いから、長浜に来てお土産として買って帰りたい商品、長浜から土産として持って帰りたい商品を集めました。今回は、「びわ湖ブルー」をテーマとしたスイーツと、「湖魚・川魚」を使用したお土産が登場。長浜の新しいお土産を食べてみませんか？

Sweets
スイーツ



インシデント びわ湖ブルー Incident

756円(税込)

寒天を使用した琥珀糖と、日本独自の砂糖「和三盆糖」を使った御干菓子。ミントの風味の琥珀糖と独特の甘さの和三盆糖干菓子をお楽しみください。

柏屋老舗

☎ 0749-62-0621

📍 滋賀県長浜市分木町3-36

🕒 定休日 木曜日 営業時間 8:00~19:00

内容量
140g



コ ハ ク 湖-HaKu-

860円(税込)

素材である寒天や砂糖にもこだわった、表面はしゃりっと、中はつるつとしたゼリーのような食感をした琥珀糖という和菓子です。琵琶湖の澄んだ青さと透明感をバタフライピーという天然色素の青色で、透明感を琥珀糖で表現し、商品名を琥珀からとり「湖-HaKu-」にしました。

小松堂重房

☎ 0749-62-0915

📍 滋賀県長浜市南呉服町9-31

🕒 定休日 不定休 営業時間 8:00~17:30

内容量
1箱12個入り



あおせんべい 350円(税込)

薄く軽めでパリッとした食感のせんべいになっております。磯の香りを強く出さないために、青のりでは無くあおさを使用して、せんべいの風味をなくさないように工夫いたしました。また、隠し味としてみそを使用しております。

早野煎餅総本舗

☎ 0749-62-0841

📍 滋賀県長浜市南高田町52-8

🕒 定休日 不定休 営業時間 7:00~18:00

内容量
70g



青い緑茶ティーバッグ

395円(税込)

新感覚。緑茶+バタフライピー。
ほんのり甘くフルーティーな味わいです。

茶のながはま

☎ 0749-62-6655

📍 滋賀県長浜市神前町10-57

🕒 定休日 不定休 営業時間 10:00~19:00

内容量
5袋入り



くずコロコロ 205円(税込)

ひんやり、もちもち。葛を使った冷たい和菓子です。凍ったままだとシャリシャリ。少し溶けるともちもちるん食感をお楽しみいただけます。美容と健康によいと評判のバタフライピーというハーブで美しい青色に色づけています。ラムネ風味でスッキリと召し上がっていただけます。

※要冷凍

押谷製菓舗

☎ 0749-72-2043

📍 滋賀県長浜市川道町1785

🕒 定休日 水曜日(祝日、年末除く)

営業時間 8:00~18:00

内容量
1袋5個入



小鮎山椒煮 756円(税込)

琵琶湖産の、時期・漁法にこだわった旬の小鮎を、じっくりと時間をかけコトコト煮込み、素材の味を生かす味付けをし、アクセントに山椒を入れております。
懐かしい味をご賞味ください。

※要冷蔵

マルマン

☎ 0749-62-0496

📍 滋賀県長浜市八幡中山町1141-1

📅 定休日 年中無休 🕒 営業時間 9:00~18:00

内容量
100g



子持ち鮎甘露煮 1,080円(税込)

自社で養殖した長浜市産の子持ち鮎を使用しています。
たっぷり卵が詰まった子持ち鮎を柔らかく炊き上げました。

鮎茶屋かわせ

☎ 0749-72-4110

📍 滋賀県長浜市南浜町上川原53

📅 定休日 なし 🕒 営業時間 8:00~17:00

内容量
2尾入り



ふなずし (お試し) 1,080円(税込)

びわ湖の固有種ニゴロブナを塩漬け、塩抜きし、ご飯と共にじっくりと丁寧に漬けて込んで乳酸発酵させたスローフードです。
約1年~1年半ほど熟成、発酵させ、時間と手間をかけ昔ながらの製法で丹精込めて仕上げています。

※要冷蔵

魚三

☎ 0749-62-4134 📅 定休日 火曜日

📍 滋賀県長浜市元浜町12-7 🕒 営業時間 8:30~17:00

内容量
4切れ入り



鱒の竹皮蒸したん 702円(税込)

ニジマスをふっくら骨まで丸ごと食べられるように、2時間蒸しあげています。
自家製味噌と長浜杉野産の実山椒入り。
お酒やご飯のお供にどうぞ！

※要冷蔵

茅葺きの宿 長治庵

☎ 0749-84-0015

📍 滋賀県長浜市木之本町杉野2702 🕒 営業時間 お電話でご確認ください

📅 定休日 不定休

内容量
一尾入り



小あゆ木の芽煮箱入 1,080円(税込)

琵琶湖産天然小あゆと、伊吹山系で採取された香り高い朝倉種葉山椒を炊き合わせました。
同じ春先に取れる湖の幸と山の幸が出会う、湖北地方の郷土料理を商品化したものです。

佃煮の伊吹

☎ 0749-62-0672 📅 定休日 日曜日、祝祭日

📍 滋賀県長浜市一の宮町3-7 🕒 営業時間 9:00~17:00

内容量
100g



金ごまこあゆ 540円(税込)

琵琶湖の鮎は、ふっくらやわらか、やさしく上品で高級な味わい！琵琶湖、近江の郷土の食材・小鮎を次世代に伝え残したい。琵琶湖の漁師を守りたい。郷土食を食べて健康で長生きしていただきたい。こんな思いから作った金ごまこあゆです。琵琶湖の小鮎を素焼きして、ゆっくり炊き上げ、骨まで柔らかく仕上げました。そのままでも美味しい鮎に、香り良い金ごまとバジルをたっぷりまぶした商品です。

※秋冬限定商品。高温多湿を避けて保存してください。

近江の館

☎ 0749-63-0235

📍 滋賀県長浜市田村町1377-9 🕒 営業時間 9:00~17:00

📅 定休日 水曜日

内容量
75g