

余呉湖荘の提供する食材のご案内

岩魚: 溪流魚の代表 幻の魚と言われ、鮮度が命で都会では味わえません。余呉湖荘では賤ヶ岳の山水で育った岩魚を提供しており、ご賞味いただく前に裏の生け簀から捕えて調理しております。

蕎麦: 長浜市の山間部で蕎麦の育成に最適な環境で育った蕎麦を使用しており、専門家の評価でも全国でもトップクラスを得ていますが大規模生産でない為に提供出来る量が限られています。

お米: 余呉産のコシヒカリを使用しています。昼と夜の寒暖の差が激しい当地では美味しいお米が出来ます。もう一つの美味しい条件が水です。余呉の水は本当に美味しい水です。この水で育ったお米をご賞味ください。

フナ寿司: 日本最古の寿司の原型と言われています。現代の寿司とは異なったもので、保存食として発酵させた物です。各地にある魚を使用した馴れ寿司よりチーズと同様に完全発酵させ、数年もちます。チーズと同様に独特の臭いと味があり、これほど好き嫌いがはっきりしている食品は無く、余呉湖荘ではびわ湖の漁師が作る正統の「にごろ鮒」を使用した臭いの少ないフナずしを提供しています。

季節ごとの山菜、野菜等地元でとれる農産物を提供し、地元産大豆を使用した豆腐、冬場は余呉で捕れた猪を使用したボタン鍋、余呉湖のワカサギの天ぷら、春から秋にかけてびわ湖のフナ・鯉・アユ・びわマス等を提供しており、また、日本海にも近いので海の幸も季節に応じて提供しています。