



BOOK
おいしい
竜王レシピ

薬膳師・ようこさんが教える
おいしい“竜ノコバコ”の使い方





みなさん、「竜ノコバコ」って、ご存じですか？

滋賀県の南東にある小さなまち、^{りゅうおうちやう}竜王町。

美しい自然に囲まれた緑豊かな土地では、フルーツやお米、野菜がたくさん実ります。

食材の宝庫・竜王町のおいしい恵みを「ギュッ」と詰め込んで、

様々な形で全国のみなさんへお届けしたい。

そんな思いから、「竜ノコバコ」シリーズは誕生しました。

ラベルには、東西2つの竜王山^{かのみやま}「鏡山」と「雪野山^{ゆきののやま}」に囲まれて育つ、
竜王町発祥の近江牛や農産物を描きました。

「竜ノコバコ」という名前には、食材の宝庫である滋賀県・竜王町の恵みを
ちょっといただいて小分けした宝物箱をイメージしています。

そんな「竜ノコバコ」をもっと身近に感じ、

ご家庭の食卓でご活用いただけるレシピ集が完成しました。

町自慢の食材と味付けて、竜王町を五感でお楽しみください。

竜王町にぜひ遊びに来てください。

みなさまのお越しを、心よりお待ちしております。



おいしい竜王レシピ°BOOK

～薬膳師・ようこさんが教える

おいしい“竜ノコバコ”の使い方～

- p 4～5 …… 飲む酢「いちごの恋」
- p 6～7 …… 飲む酢「ももの恋」
- p 8～9 …… 飲む酢「ぶどうの恋」
- p 10～11 … 身体にいい簡単レシピ
- p 12～13 … 身体をつくるレシピ
- p 14～15 … にぎわいレシピ
- p 16～18 … 「竜ノコバコ」商品ラインナップ
- p 19～23 … 竜王町のご紹介





飲む酢
いちごの恋



ほろっと食感のきなこに苺の風味 いちご酢きなこボール

材料 (15 個分)

- 飲む酢 いちごの恋 25ml
- きなこ 50g
(まぶす分は分量外)
- はちみつ 15g

作り方

- ①ボールにきなこ、飲む酢いちごの恋、はちみつを入れてしっかりとすり混ぜる。
- ②ビー玉くらいの大きさに、ぎゅっと握るようにまるめる。
- ③ボールに②をもどして、きなこをかけてやさしく揺すって全体にまぶす。

大豆は骨粗しょう症や更年期障害に効くんだも。骨は大切にしなきゃだも…。



飲む酢
いちごの恋



いちご酢でゴキゲンな朝食を いちご酢ソースonフレンチトースト

材料 (2人分)

- フランスパン 4~6切れ
- 牛乳 100ml
- 卵 1個
- 砂糖 大さじ1
- バター 10g
- 飲む酢いちごの恋 大さじ2
- 粉糖 適量

作り方

- ①フランスパンを厚めに切る。
- ②ボウルに牛乳、卵、砂糖を入れて混ぜる。
- ③フランスパンを好みの固さになるまで②に浸す。
- ④鍋を熱しバターを溶かしパンを入れて両面に焼き目をつける。
- ⑤鍋から取り出し、お皿に盛り付ける。
- ⑥鍋にいちご酢を入れて温めたら、パンにかけて粉糖をふる。

卵は体力回復、虚弱体質の改善に効果ありなんだも。ニワトリさん、いつもありがとだも！





飲む酢
いちごの恋



甘酒ってポカポカあったまるんだも。からだの血行促進に役立つんだも〜。



市販のぜんざいを使った春の和風スイーツ ぜんざいパンナコッタ

材料（カップ4個分）

- A
- 市販のぜんざいパック（1人分）・・・ 1袋
 - 甘酒（無糖）※・・・・・・ 200～300g
 - 砂糖・・・・・・ 10g
 - 生クリーム・・・・・・ 30g
 - 粉ゼラチン・・・・・・ 5g
 - 飲む酢いちごの恋・・・・・・ 大さじ2

※甘酒が加糖なら砂糖なし

※ぜんざいをあずきと汁に分け、汁に甘酒をたして350gにしておく

作り方

- ①鍋にAを入れて火にかけ温めてから粉ゼラチンを入れてよく混ぜる。
- ②あずき2/3量をカップに分けて入れる。
- ③粗熱がとれたら①にいちご酢を加えて混ぜ、カップに注ぎ冷蔵庫で冷やす。
- ④冷えて固まったら残りのあずきをのせる。

column

“竜ノコバコ” 開発担当より①

すっぱくないお酢、飲んでみたことありますか？

「竜ノコバコ」果実の恋シリーズのお酢は、果物の果汁を発酵させて作られます。1本のうち半分以上が果汁からできているので、柔らかな酸味と甘い香りが楽しめる果実酢なのです。

『お酒に入れて飲むと美味しかった』

『果実の香りに癒される』

嬉しいお声が届いて思いました。

「もっと、色んな使い方をご紹介したい」と。

このレシピBOOKには、果実酢のおいしさをいかした、手軽に作れるメニューも掲載しています。

ぜひ、美容と健康に、毎日のお食事に、気軽に「果実の恋」を取り入れてみてくださいね。





飲む酢
もの恋



アボカドは疲労回復や
新陳代謝をうながす
お野菜だモ♪



ポテトチップスがもも酢でおかずに変身 アボカドポテチdeもも酢サラダ

材料（2人分）

アボカド …………… 1個
 トマト …………… 1/2個
 厚切りポテトチップス …………… 6～7枚
 A { 飲む酢もの恋 …………… 大さじ1
 レモン汁 …………… 小さじ1
 塩・こしょう …………… 少々

作り方

- ①アボカドは半分に切って種を取り、8等分に切る。
- ②トマトは種を取り除きアボカドと同じ大きさに切る。
- ③Aを混ぜ合わせて、①②を合わせる。
- ④食べる直前に、③に大きめに割ったポテトチップスを入れて、ざっくりと和える。



飲む酢
もの恋



ホタテは消化不良や食欲不振、
だるさの解消にも効く
んだモ。



果実ソースでさっぱりさわやかに ホタテと生ハムの果実ソース添え

材料（2人分）

生ホタテ …………… 6個
 生ハム …………… 6枚
 いよかん …………… 1個
 ※ほかの柑橘類で代用可
 飲む酢もの恋 …………… 大さじ2
 サラダ油 …………… 大さじ4
 塩 …………… 小さじ1/4
 こしょう …………… 少々
 スプラウト …………… 適量

作り方

- ①ホタテは縦半分にする。
- ②ホタテを重ねて生ハムで巻く。
- ③いよかん3房の薄皮をむいて大きければ半分にする。
- ④ももの恋と残りのいよかんの果汁にサラダ油を混ぜながら加え、塩とこしょうで味を整える。
- ⑤皿に盛り付け、ソースをハムの周りにかけてスプラウトを飾る。

NEW!

一日ねかせて、しっとり感に大満足 ももの恋のパウンドケーキ

材 料

無塩バター	100g	ももの恋	30g
卵 M	2個	ももの恋 (シロップ用)	50g
グラニュー糖	80g	水 (シロップ用)	50g
薄力粉	100g		

作り方

〈下準備〉

- ・薄力粉をふるっておく。
- ・オーブンを170℃で予熱しておく。
- ・バター・卵は室温に戻しておく。
- ・18cmパウンド型にベーキングシートを敷いておく。

〈工 程〉

- ①ボウルにバターを入れ、ゴムベラで柔らかくなるまでほぐす。
- ②グラニュー糖を加え、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。
- ③卵を分離しないよう5~6回に分けて加え、都度ホイッパーでしっかり混ぜる。
- ④薄力粉を加えてゴムベラでさっくり混ぜ、粉気が少し残っている状態でももの恋を加え混ぜる。
- ⑤生地を型に流し、中央から外側に向かって高くなるように生地を整える
- ⑥170℃で40分から45分焼成する。(10分経過時に生地表面にナイフで縦に切込みを入れる)
- ⑦シロップ用のももの恋と水を合わせておく。
- ⑧焼き上がったら型から外し、熱いうちに表面全体にシロップをうつ。
- ⑨粗熱が取れたらラップで包み、涼しい場所(夏場は冷蔵庫)で1日寝かせたら完成。



桃のクエン酸には疲労回復の
効果があるも。お酢が苦手
な人でもびっくりおいしいケー
キだも。



column

“竜ノコバコ” 開発担当より②

店には売りに出せんけど、どうやろう

「竜ノコバコ」の商品開発は、竜王町の道の駅で行っています。

真夏を迎える頃、近所の桃農家さんが桃を持って相談にいられました。

農家さんが持っていたのは、皮に少し傷のあるものや、小さな桃。新鮮で良い香りがしていても店では売れないので捨てるしかないのだそうです。

ひとつ割ってみると、芳醇な香りに、中はみずみずしく美しいピンク色をしていました。「もったいない!ぜひ、商品に使わせてください」生産者さんが愛情込めて育てた農産物をムダなく商品にして、多くの人に食べていただくこと。食べた人が笑顔になって、元気になること。

今、とても大切にしたいことです。





飲む酢
ぶどうの恋



ぶどう酢であたたかいスイーツを クレープシュゼットぶどう酢ソース

材料 (4枚分)

※薄力粉はふるっておき、バターはレンジで溶かしておく

<クレープ>

A { 薄力粉 50g
グラニュー糖 15g
塩 少々
卵 1個
牛乳 130g
バター 10g

<ソース>

B { 飲む酢 ぶどうの恋
..... 40ml
水 160ml
バニラアイス 適量
カンスリキュール 15ml

作り方

- ①ボウルにAを入れて卵、牛乳を3回に分けて混ぜる。
- ②溶かしバターを加えて混ぜ、生地を30分以上ねかす。
- ③フライパンにバター(分量外)を薄くひき、生地を4分の1量流し薄く焼く。
- ④フライパンにBを入れ、カンスリキュールを加えてひと煮たちさせ、クレープをたたんで入れて弱火で数分煮る。
- ⑤皿に取り出してバニラアイスを盛り付ける。

ぶどう酢のポリフェノールは
がん予防に役立つらしい
だも♪



飲む酢
ぶどうの恋



まぜて焼くだけ。ぶどう酢で濃厚さわやかデザート ぶどう酢ベイクドチーズケーキ

材料 (18 cm丸型1台分)

クリームチーズ 200g
きび砂糖 80g
卵 2個
プレーンヨーグルト 170g
薄力粉 大さじ2
A { 飲む酢ぶどうの恋 大さじ3
レモン果汁 大さじ1
B { ビスケット 100g
無塩バター 40g

作り方

※クリームチーズとバターを室温で柔らかくしておき、オープンで170℃に予熱しておく。

- ①Bをビニール袋に入れて細かく砕き、型の底に入れて押さえる。
- ②クリームチーズをゴムべらで柔らかくなるまで混ぜる。
- ③泡立て器で砂糖→卵→ヨーグルト→Aの順に入れてよく混ぜる。
- ④薄力粉を入れて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ⑤型に④を流し込み170℃に予熱したオープンで50分焼く。
- ⑥粗熱を取ってから冷蔵庫で一晩冷やす。

チーズなどの乳製品は不眠の
改善に効果的だも♪
牛さんってすごいんだも。





飲む酢
ぶどうの恋



鶏肉は虚弱体質の改善に良いんだモ。
鳥さんも近江牛もたくさん食べてほしいんだモ。



果実ソースがお肉にマッチ チキンソテーぶどう酢ソース

材料（2人分）

鶏もも肉 …… 2枚
塩、こしょう …… 適量
サラダ油 …… 少々
飲む酢ぶどうの恋 …… 大さじ2
白ワイン …… 大さじ2
わさび …… 2g
塩 …… 適量
青菜 …… 2〜3枚

作り方

- ① 鶏もも肉に塩こしょうで下味を付ける。
- ② 熱したフライパンにサラダ油をひき、鶏肉の皮面からよく焼く。
- ③ 肉を取り出してフライパンの余分な油をふき取る。
- ④ フライパンに飲む酢ぶどうの恋、白ワインを入れて煮詰め、わさびを入れて塩で味を整える。
- ⑤ 皿に肉と青菜を盛り付けてソースをかける。

column

“竜ノコバコ” 開発担当より③

なんや、ぶどうでお酢ができるんか

汗だくになって抱えた大きなカゴには竜王のぶどう「竜宝」がぎっしり入っていました。果汁たっぷりのぶどうはカゴ1箱でもかなり重いのです。

「ぶどうジュース、いつでもなんや」加工用のぶどうを仕入れるため訪れた果樹園で、たずねられました。「ジュースではなく、お酢を作るんです。果実のお酢ですよ」と説明すると、「なんやそれ、このぶどうでお酢ができるんか」

果樹園で飛び交う楽しい会話のあと、ぶどうを持ち帰ったらすぐに加工が始まります。

「果実の恋」の実りは身体と心にいい効果をあたえてくれます。





下田なすの
ピクルス



NEW!

あわせるだけのスープであたまる ピクルスのほっとする生姜スープ

材料（2人分）

野菜のピクルス	・	お好みの量		
野菜のピクルス液	・	大さじ2		
A	{	生姜しぼり汁	・	小さじ2
		鶏ガラスープ	・	小さじ1
		酒	・	小さじ1
		黒砂糖	・	小さじ1/2
		水	・	200ml
黒胡椒	・	少々		

作り方

- ①鍋にAを入れて沸騰させる。
- ②ピクルスと液を入れてひと煮たちしたらカップに入れる。
- ③黒胡椒をふる。

ショウガオールでからだもぼっかばかだも。ホットなピクルスって血行がよくなりあったかいんだも



下田なすの
ピクルス



NEW!

寒い季節にぴったりのヘルシーメニュー オートミールとピクルスの卵粥

材料（1人分）

A	{	オートミール	・	30g
		野菜のピクルス液	・	大さじ2
		水	・	200ml
みそ	・	小さじ1		
卵	・	1個		
野菜ピクルス	・	各1		

作り方

- ①野菜ピクルスを細かく切っておく。
- ②鍋に水を入れて沸騰したらオートミール入れる。
- ③②に味噌を入れて溶かし、溶き卵を回しいれて好みの固さで火をとめる。
- ④器に盛ってピクルスをのせる。

※水の量は、オートミールの袋にかいてある分量にしてください。
※あればクコの実をそえる

痩せたいけど食べたいも！
そんなばくにピッタリだも。
流行のオートミールと合わせて
新陳代謝を高めるも。





梨の
ピクルス

NEW!

盛りつけるだけのおしゃれなおつまみ 梨ピクルスとブルーチーズの美味おつまみ

材料（2～3人分）

- 梨のピクルス 1瓶
- ブルーチーズ 適量
- 煎り竜王黒豆 適量
- オリーブオイル 大さじ1
- はちみつ 大さじ2
- 粗びき黒こしょう 適量

作り方

- ①梨のピクルスの水気をとって皿にもる。
- ②ブルーチーズをちぎってのせる。
- ③黒豆を割りながらのせる。
- ④オリーブオイル、はちみつ、あらびき黒こしょうをお好みの量を全体にかける。

※ブルーチーズが苦手な方はクリームチーズでもよい
※1歳未満のお子様には与えないでください。



ブルーチーズはお肌の調子を整えてくれるモ。梨とはちみつを合わせると「乾燥」から守ってくれるモ♪



column

“竜ノコバコ” 開発担当より④

いつも食べているものが、おいしい薬膳メニュー

薬膳食と聞くと漢方薬を思い浮かべて体に良さそうだけど薬のように苦そうとか、お金がかかりそう、と思われがちです。薬膳食は難しく考えることはありません。食材には薬と同じような効果があると考えられていますので、気軽に毎日の食事に取り入れてみてください。

今回は「体を温める効果」のあるメニューや行事が多くなる季節にぴったりの「はれの日」レシピもつけています。どれも竜王町の野菜や竜ノコバコの商品を使って簡単にできるので、お料理が苦手な人も大丈夫。薬膳食を取り入れて体と心をいたわりながら過ごしましょう。





煎り
竜王黒豆



NEW!

イタリアの伝統菓子を竜王黒豆でアレンジ 黒豆と米粉のビスコッティ

材 料

- | | | | |
|---------------------|-----|---------------|-----|
| 米粉 (a) | 70g | きび砂糖 | 40g |
| きな粉 (a) | 15g | 卵 M(b) | 1個 |
| シナモンパウダー (a) | 1g | 植物油 (b) | 12g |
| ベーキングパウダー (a) | 1g | 煎り竜王黒豆 | 30g |
| 塩 (a) | 1g | | |

作り方

- <下準備>
- ・(a)を合わせてふるっておく。
 - ・オーブンを170℃で予熱しておく。
 - ・卵は室温に戻しておく。
- <工 程>
- ①ボウルに(b)を入れ、泡だて器でなじむまで混ぜる。
 - ②(a)ときび砂糖を加え、カードで切るように混ぜる。
 - ③粉っぽさがなくなってきたら黒豆を加え、カードで押し付けるようにまとめる。
 - ④天板に乗せ、6cm×20cmくらいのなまこ型にまとめて表面をならす。
 - ⑤170℃のオーブンで20分焼成し、取り出して粗熱をとる。
 - ⑥波刃のナイフで前後に動かしながら8mm幅にカットする。
 - ⑦断面を上にして天板に並べ、140℃に予熱したオーブンで20分焼成。
 - ⑧天板ごと取り出して冷ませば完成。

竜王町は黒豆の生産が盛んなんだも。おやつにもアントシアニンで老化防止だも、若くなりすぎるかも〜



竜王みそ



NEW!

作ってあげたい発酵食のおやつ 竜王みそとパルメザンチーズのクラッカー

材 料

- | | | | |
|----------------|------|------------|-----|
| 薄力粉 | 120g | 竜王みそ | 20g |
| パルメザンチーズ | 20g | 水 | 30g |
| 植物油 | 30g | | |

作り方

- <下準備>
- オーブンを180℃に予熱しておく。
- <工 程>
- ①ボウルに薄力粉とパルメザンチーズを入れ、植物油を加えてカードで切るように混ぜる。
 - ②ざっと混ぜたら手ですり合わせるようにパラパラになるまでほぐし混ぜる。
 - ③みそと水を合わせ、ボウルに加えて混ぜてざっとひとまとめにする。
 - ④天板の上に乗せ、上からラップをかぶせてめん棒で2mm厚程度にのばす。
 - ⑤カードで好きな方に切れ目を入れ、フォークで穴をあける。
 - ⑥180℃のオーブンで20分焼成。
 - ⑦天板ごと取り出して冷ませば完成。

ダブルの発酵食品で、ぼくたちを病気から守ってくれる免疫機能が活性化するんだも!





ぶどう
ペースト



くりの形の素朴なおやつ ぶどう香る♡芋くりまん

材料 (約10個分)

- さつまいも …………… 約300g
- 牛乳 …………… 大さじ2
- 砂糖 …………… 大さじ3
- ぶどうペースト …………… 大さじ2

作り方

- ①さつまいもの皮をむいて2cmくらいに切って水につける。
- ②鍋にさつまいもとかくれる程度の水を入れて、火にかける。
- ③さつまいもがやわらかくなったら水を捨て、弱火にかけながら牛乳・砂糖を入れてつぶしながら混ぜる。
- ④火をとめ2/3を取り出し、残りにぶどうペーストを入れてよく混ぜる。
- ⑤ラップの上に2色の生地をのせて、しぼるように丸める。

さつまいもは風邪の予防や疲労回復にいいんだも。このおやつ、くりの形なのに、おいもの味だモ!!



すもも
ペースト



NEW!

お好みのフルーツペーストで可愛く すももペーストと水切りヨーグルトのレアチーズ風

作り方

- ヨーグルト …… 400g
- 牛乳 …… 200g
- グラニュー糖 …… 25g
- 粉ゼラチン …… 5g
- バニラエッセンス …… 2滴
- すももペースト …… 75g

作り方

〈下準備〉

ヨーグルトはキッチンペーパーを敷いたザルで半量になるまで水切りしておく(8時間~)。

〈工程〉

- ①粉ゼラチンと牛乳30g程度を合わせ、レンジ500w20秒程度かけて溶かす。
- ②ヨーグルトに砂糖、溶かしたゼラチン、牛乳を加え、泡だて器で滑らかになるまで混ぜる。
- ③バニラエッセンスを加え、泡だて器でざっと混ぜる。
- ④お好みの容器に分け、すももペーストをかけて模様を描いたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤冷え固まったら完成。

食物繊維豊富なすももももも……。ぼくの大好きなヨーグルトでお腹もすっきりするんだモ!





煎り
竜王黒豆



NEW!

おにぎりにもおすすめ簡単ごはん 黒豆とそば茶のごはん

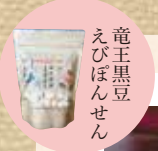
材料（2合）

- 米 2合
- 水 1/2カップ
- 煎り黒豆 35g
- そば茶 大さじ2
- 塩 小さじ1

作り方

- ①米を洗ってざるにあげておく。
- ②炊飯器に米、水、酒、塩を入れて軽く混ぜてからそば茶と煎り黒豆をのせて炊く。
- ③炊きあがったら10分ほど蒸らしてから全体を軽く混ぜる。
※水の量は2カップまで好みで加減してください。

そば茶にはルチンというポリフェノールが入っているモ。女性にうれしい冷え性の予防ができるかも★



竜王黒豆
えびぼんせん



NEW!

一緒に作ろう、お楽しみパン お好み焼きぼんせんパン

材料（1枚分）

- 食パン（8枚切り） 1枚
- A { マヨネーズ 大さじ1
- からし 小さじ1/2
- キャベツ 1枚
- 竜王黒豆えびぼんせん 8個
- 天かす 大さじ1
- マヨネーズ 適量
- お好み焼きソース 適量
- 紅ショウガ 少々

作り方

- ①キャベツを千切りにする。
- ②マヨネーズとからしを混ぜて食パンに塗る。
- ③②にキャベツ、天かす、えびぼんせんの順にのせて、マヨネーズをかけてオーブントースターで5分ほど焼く。
- ④お好み焼きソースをかけて紅ショウガをのせる。

キャベツは「食べる薬」と言われているモ。キャベ〇〇でおなじみの胃腸にやさしいんだモ





NEW!

フライパンで簡単につくれるおもてなし ローストビーフ梨ピクルスソース添え

材料（4～5人分）

牛肉（ももまたは肩ロースの塊）	600g
梨のピクルス	5個
A {	梨のピクルス液 大さじ2
	しょうゆ 大さじ2
	砂糖 小さじ2
	エキストラバージンオリーブオイル 小さじ2
	すりおろしニンニク 少々
塩	小さじ1
黒こしょう（粗びき）	少々
サラダ油	少々



作り方

- ①牛肉に塩、黒こしょうを全体にまぶしてもみ込み5分ほどおく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、中火から強火で牛肉を焼きつける。
側面もまんべんなく焼き目がつくまで焼きつける。
- ③肉に焼き色がついたら弱火にしてふたをして約7分焼いてから、肉を取り出す。
アルミ箔に包み約10分休ませる。
- ④梨のピクルスを細かいみじん切りにし、Aと合わせる。
- ⑤肉を薄く切って皿にならべて④のソースをかける。

肉の焼き時間は肉の大きさによって調整してください。
休ませることで予熱でしっとりする。

代謝を助ける牛肉は、ローストすると低カロリー高タンパクだモ！実はダイエットにも効果的なんだモ～



「竜ノコバコ」シリーズ商品のご案内

豊かな大地がはぐくむ農作物を季節ごとに収穫できる滋賀県竜王町。みずみずしい旬の果実や野菜など竜王町の恵みを「ギュッと」詰め込んだ小さな宝箱、「竜ノコバコ」シリーズの豊富なラインナップをご紹介します。

通販サイト「滋賀竜王まるしえ」、道の駅アグリパーク竜王、道の駅竜王かがみの里でご購入いただくことができるほか、竜王町ふるさと納税の謝礼品としても提供しています。竜王町自慢の地産品の数々を、ぜひ味わってみてください。

飲む酢「果実の恋」



竜王の「いちご」「もも」「ぶどう」が果実感そのままにお酢になりました。1本の半分以上が果汁からできているので、柔らかな酸味と果実の芳醇な甘さや香りを感じることができる仕上がりとなっています。美容や健康に「果実の恋」はいかがですか。

内容量200ml 950円(税込)
【全3種】 いちごの恋、ももの恋、ぶどうの恋

竜王ピクルス

NEW!



みずみずしい竜王の新鮮な野菜や果物をピクルスに詰め込みました。絶妙な酸味に野菜や果物のうまみがマッチしています。瓶の中身はシーズンごとに変わるので、季節の味を楽しんでいただけます。

・下田なすのピクルス
内容量220g 800円(税込)
・梨のピクルス
内容量220g 700円(税込)

竜王黒豆えびぼんせん

NEW!



えびぼんせんとかりっと煎った黒豆が入ったお土産にぴったりな袋入り。お子様から大人までみんな大好きな素朴な菓子です。

内容量 70g 480円(税込)

煎り竜王黒豆

NEW!



竜王黒豆をこだわり製法で煎りました。健康にいい黒豆を手軽に食べられます。サクッとしたかたさで、とまらない食べやすさが自慢です。お菓子や料理にそのままお使いいただけます。

内容量 70g 800円(税込)

竜王黒豆きなこクッキー



竜王黒豆きな粉をふんだんに使い香ばしく仕上げた、ほろほろとした食感のクッキーです。きな粉の香りとはほどよい甘じょっぱさがどこか懐かしく、ティータイムを彩ります。

内容量 24個 730円(税込)

ギフトセット

NEW!



「竜ノコバコ」シリーズの中から好きな商品をご自由にセレクトいただけます。
※商品の組み合わせによって金額は異なります。

フルーツペースト



年間を通して様々なフルーツが収穫できる「フルーツのまち」竜王町。果肉感たっぷりのフルーツペーストは、種類様々。ご飯にパンに、デザートに、大活躍間違いなしの一品です。

内容量118g 550円(税込)
【全7種】 いちご、桃、梨と林檎、いちじく、ぶどう、すもも、キウイ

フィナンシェ



竜王で採れた苺、芋を使用して風味豊かに焼き上げました。しっとりした生地はくちどけもなめらかで幸せ気分になります。

内容量3個 460円(税込)
【全2種】 いちご さつま芋

竜王みそ



竜王町は、実は黒豆がたくさん収穫できるって、ご存じですか？
ふくらと実った竜王黒豆を、竜王のお母さんたちが心を込めてお味噌に仕上げたコク深い逸品です。

内容量300g
・竜王産大豆みそ 496円(税込)
・竜王産黒豆みそ 518円(税込)

あわび茸の醤油漬け



採れたて栄養豊かな分厚いあわび茸がたっぷりの炊き込みご飯の素です。

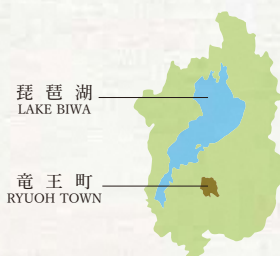
内容量180g 980円(税込)

竜王町とは？～豊かな大地で紡がれる食とコトゴト～

四季の美しい景色を有し滋賀県の南東部に位置する竜王町。

竜王町は肥沃な大地に恵まれ大農耕地として歴史を紡いできました。

この地は日本三大和牛のひとつ「近江牛」の発祥の地として丹精込めて牛を肥育しており、鈴鹿山系の地下水をくみ上げた芳醇な地酒も醸されています。



ふるさと納税で「味わう」竜王町

竜王町では、ふるさと納税制度を通しご寄附をいただいた全国のみなさんへ近江牛やフルーツをはじめとした自慢の特産物を謝礼品としてお届けしています。

ふるさと納税制度とは、故郷などご縁のある自治体（市町村や県）に寄附することで、税の控除が受けられる制度です。ぜひ、ご検討ください。

詳しくはこちらから



道の駅アグリパーク竜王

小高い緑あふれる丘の上に、オレンジ色の屋根がそびえ立ち、四季折々の花が咲く。のどかな農園地帯に囲まれた、「見る」・「採る」・「食べる」が楽しめる農業公園です。

“体験”を楽しむ

竜王町は、年間を通してフルーツを収穫できる「フルーツのまち」。ここ「道の駅アグリパーク竜王」では、観光体験型農業公園として、いちご、さくらんぼ、もも、ぶどう、なし、柿などさまざまな果樹狩りの体験を楽しむことができます。



動物ふれあい広場では、ヒツジ、ヤギ、ポニー、ウサギなどの可愛い動物たちと触れ合うことができます。また、軽く汗を流せる全面天然芝生のグラウンドゴルフコースのほか、田園資料館には竜王発祥の近江牛歴史年表などを紹介したパネル展示や、昭和初期の暮らしを再現した古民家を展示し、めいっばい「竜王」を感じられる施設となっています。

“お買い物”を楽しむ

地元産の新鮮なフルーツやお野菜をはじめ、近江牛、近江米、お惣菜にお土産品。直売所には竜王が誇る特産品がたくさん揃っています。

パン工房では、地元の農産物を使ったオリジナルパンや、竜王の牧場のしぼりたて100%のソフトクリームが大好評です。



果樹園をめぐれば楽しんだら、カフェでひとやすみしてみても？

喫茶「ベリーベリー」では、季節のフルーツを使った限定スイーツや、地元特産の牛乳を使ったジェラートが味わえます♪



道の駅 アグリパーク竜王

滋賀県蒲生郡竜王町大字山之上
6526番地

TEL 0748-57-1311

果樹狩り等の最新情報や営業時間等の詳しい情報は、公式ホームページにてご確認ください。

こちらから
アクセス▶



道の駅竜王かがみの里

鳥帽子の屋根が目印。国道8号沿いに位置する、アクセス抜群の道の駅。

ドライブの休憩・お食事に、休日のお出かけに、「おいしい」竜王を体感できる施設です。



“お買い物”を楽しむ

道の駅竜王かがみの里では、地元生産者が丹念に育て上げ、早朝から収穫した旬の農産物やお花が豊富にあります。お土産コーナーでは、竜王の特産品をはじめ地元の農産物を使用したお菓子やジャム、竜ノコバコシリーズなどが並び、町内のみならず、県内の“うまいもん”を数多く取り揃えているので、滋賀みやげのご購入に最適です。また、人気の竜王米はお買い上げ時に精米し、フレッシュな状態でお渡しするサービスを行っています。



竜王町にある鏡の地で元服した源義経の幼名「牛若丸」と、竜王発祥の「近江牛」にちなんで、「近江うし丸」っていうんだモ。

13さいの男の子で、特技はおしゃべりと剣術！見かけたら仲良くしてほしいんだモ〜♪

竜王町観光大使

道の駅竜王かがみの里イメージキャラクター

近江うし丸



“食”を楽しむ

地元素材にこだわった、パンやお惣菜も魅力のひとつ。

パンコーナーでは、竜王産のお野菜や果物を使った季節限定メニューも販売しています。お惣菜コーナーでは、美味しいお弁当や、毎日の食卓にちょっとうれしいおひたしや揚げ物も。もちろん、近江牛を使ったお弁当も販売しています。



日本三大和牛のひとつ「近江牛」。明治時代、竜王町出身の人物が関東地方へ牛を引いていき、近江牛を全国へ広めたと言われていいます。そんな“近江牛発祥の地・竜王”で、極上の近江牛を味わってみませんか。

2020年オープンのレストラン「近江牛岡喜 かがみの里店」では、直営の牧場で丹精込めて育てられた近江牛の肉汁溢れるこだわりハンバーグのほか、多彩なメニューを取り揃えています。また、開放的な雰囲気でお食事を楽しんでいただけるテラスエリアもおおすすめです。

精肉店も併設しており、ご自宅でも美味しい近江牛を味わっていただくことができます。

ぜひ、お食事に、ご休憩に、お土産にご利用ください。



道の駅竜王かがみの里

滋賀県蒲生郡竜王町大字鏡1231番地2

TEL 0748-58-8700

おうみぎゅうおかき

近江牛岡喜 かがみの里店

TEL 0748-43-0393

最新情報や営業時間等の詳しい情報は、公式ホームページにてご確認ください。

こちらから
アクセス▶





竜王スキヤキ
プロジェクト



竜王町観光大使
近江うし丸