

2025年1月9日

土山ハイウェイサービス株式会社

滋賀の新たなお土産を土山サービスエリアで先行販売！

「BIWA-CAN」販売イベントを開催します！

～立命館大学食マネジメント学部の学生が滋賀県の漁師と連携し
びわ湖の湖魚を使った缶詰を開発しました～

滋賀県甲賀市の土山サービスエリア（上下集約）（運営：土山ハイウェイサービス株式会社、本社：滋賀県甲賀市、代表取締役社長：植田 重弘）は、立命館大学食マネジメント学部の学生が滋賀県の漁師と連携し開発した滋賀の新たなお土産「BIWA-CAN」の先行販売イベントを2025年1月13日（月・祝）に開催します。

「BIWA-CAN」は「びわ湖の恵みを缶詰に」をコンセプトとして、①びわ湖の伝統的な漁法である「えり漁」を守る、②びわ湖の貴重な水産資源を守る、③湖魚食文化を通じて滋賀県の魅力向上を図ることを目的に湖魚を使った水産加工品が誕生しました。

滋賀の新たなお土産として誕生した「BIWA-CAN」を多くの方に知っていただくため、今回土山サービスエリアにて初めて販売することとなりました。イベント当日は、この商品を共同開発した立命館大学の学生や漁師も参加し、3種類の「BIWA-CAN」をPRするとともに数量限定で販売します。

土山サービスエリアにお越しの際には、ぜひお立ち寄りください。

詳細は、別紙のとおりです。



【別紙】

「BIWA-CAN」販売イベントについて

1. 開催日 2025年1月13日（月・祝）
※雨天・悪天候の場合は中止します
2. 開催時間 10：00～16：00
※数量限定販売のため、無くなり次第終了となります。
3. 開催場所 新名神高速道路土山サービスエリア
下り線（大阪・草津方面）側特設ブース
4. 販売商品 「BIWA-CAN」ニゴイの燻製オイル漬け 990円（税込）
「BIWA-CAN」ビワマスのローズマリーオイル漬け 990円（税込）
「BIWA-CAN」ビワマスの燻製オイル漬け 990円（税込）



<開発趣旨>

- ①びわ湖の伝統的な漁法である「えり漁」を守る。
 - ②びわ湖の貴重な水産資源を守る。
 - ③湖魚食文化を通じて、滋賀県の魅力向上を図る。
- ※上記の3つを目的に、湖魚を使った水産加工品を開発。

<共同開発者のコメント>

立命館大学食マネジメント学部3回生 藤原 光希さん

「私自身、2つの夢がありました。
1つ目は、みんなから愛されるお土産ブランドを創りたい。
2つ目は、食を通じて滋賀県の食に関する課題解決に挑戦したい。
今回、ひょんなことから駒井 健也さん（後記）とご縁を頂き夢への挑戦を始めました。
滋賀県の大切な湖魚食文化、びわ湖の景色を守りたい。
そのためには、湖魚をもっとおしゃれで楽しいものに再定義する必要があると
考え、パッケージデザインにこだわりました。
是非「BIWA-CAN」を手にとっていただき、湖魚の美味しさ、楽しさを味わっ
てほしいです。滋賀県の新たな定番お土産になることを期待しています。」

駒井 健也さん

「フィッシャーアーキテクト代表、志賀町漁業協同組合所属。1992年滋賀県生まれ。漁師として琵琶湖伝統漁法エリ漁を軸に30種ほどの湖魚の生産、販売、漁体験等を行っています。

その中で同じ美味しい資源なのに安く買いたたかれたり、規格に乗らない魚に注目し、多くの方に琵琶湖の恵みを届けようと(株)琵琶湖みらい研究所の協力のお陰で加工品製造を行うことができました。

湖魚の美味しさを味わっていただき、琵琶湖にも多様な魚がいて佃煮以外のおいしい食べ方も知るきっかけになっていただきたいと思います。」

◇お客さまからのお問合せ先

土山ハイウェイサービス株式会社

TEL.0748-66-1660 (9:00~20:00)

滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122-74

<https://www.ohmitetudo.co.jp/tsutyama/>



土山サービスエリアは一般道からでもお越しいただけます