

2015年11月22日(日)

ニワタスマルシェ同時開催!

ニワタス 30分講座

お手軽

/ 延長もあるよ! \

Vol.1

niwa+の各店オーナーやシェフがお送りする、
毎日楽しくなるお手軽30分講座! 先着順です!

= 開講予定の講座一覧 =

※講座内容は変更になる場合がございます。

- ★ シュトレン&ガレットデロワ試食会
 - ★ 利きパン教室 ~奥深きパンの世界へようこそ~
 - ★ クリスマス仕様! プリザーブドフラワーの簡単リース教室
 - ★ おもてなし度アップ! 美味しい紅茶の淹れ方&飲み方講座
 - ★ 毎日の料理に役立つ! 家庭で出来る簡単イタリアンレシピ
- その他・・・

10月30日(金)よりニワタス各店および
公式サイトなどで受付スタート!(先着順)

【お問い合わせ】 草津まちづくり株式会社 TEL:077-564-5888

イベントスケジュール

- 第53回 草津市美術展覧会(草津市役所2階特大会議室)
平成27年10月10日(土)~10月18日(日) 9時~16時30分(18日は16時まで)
- くさつ市民アート・フェスタ2015(草津アマカホール他)
平成27年11月6日(金)・7日(土) [展示]10時~17時 [ステージイベント(7日のみ)]10時~17時
- 市民ふれあい秋まつりinくさつ「バワフル交流・市民の日」(草津市役所)
平成27年11月7日(土) 10時~15時
- 本陣楽座スペシャル「落語と能囃子」(史跡草津宿本陣座敷部)
平成27年11月7日(土) 14時~15時30分
- 第34回 JA草津市農業まつり(野村運動公園特設会場)
平成27年11月14日(土) 9時~15時

ピックアップ!



くさねっこ文化祭
(草津駅前東口デッキ&niwa+)
10月18日(日) 10時~16時
※雨天中止(小雨の場合は決行)
参加費無料(一部有料のプログラムあり)

草津川跡地のオープンに向けて、市民の皆さんが将来の草津川跡地での活動をイメージして、歌やダンスなどのステージプログラム、リースづくりなどの参加型プログラムを実施します。
詳しい情報はフェイスブックで!
⇒ <https://www.facebook.com/kusanekko>
お問い合わせ:草津市役所 草津川跡地整備課(5F) TEL:077-561-6867

今号のプレゼント

2015年
10月31日(土)
締切!

まち歩き新聞第2号のプレゼントは、
2015年10月、本陣商店街沿いに新しくオープンする話題の2店舗から!
たくさんのご応募お待ちしております!!

Aコース



Under One Roof
手作りお箸一膳を
抽選で10名様に!
※商品の発送は2016年2月
以降になります。

Bコース



馳走とし藤
ランチベアお食事券
〈ワンドリンク付〉を
抽選で3組(6名)様に!

応募方法

草津まち歩き新聞のホームページにアクセスし、必要事項を入力して応募ください。
※右のQRコードを読み取るか、「草津まち歩き新聞」で検索してもアクセスできます!
応募ページURL: <http://kusatsu-machiaruki.com/present-no2.html>



Editor's Note

編集後記

今号は、秋の大きなお祭りに携わるキーマンにお話を聞きました。皆さん、裏方に回って、いつも地域の方々の笑顔の為、頑張ってください。今回ご紹介した町中で繰り広げられるお祭りは、変わりゆくまちの変遷と共に、古き良きところと新しい取り組みをうまくかみ合わせて運営されています。「オモシロイ」から参加しているというお祭りがこれからもずっと継承されていけば、まちの地域力、民度が上がっていく源となり、草津のまちはもっともっと素敵になっていくんじゃないでしょうか。これからも楽しんでいきましょう!(ななえ)

Staff Wanted!

新聞づくりスタッフ募集!

期間限定で年2~3回の発行を予定している「草津まち歩き新聞」。
取材や記事作成にご協力いただけるボランティアスタッフを募集しております。草津愛だけは負けないよ!という方、よろしければ是非一緒に新聞作りをしていきましょう!事務局までお気軽にお問い合わせください。

草津
まち歩き
新聞

草津まち歩き新聞では、この新聞を置いていただける
企業様・店舗様を募集しています。
詳しくはこちらまでご連絡ください。

草津まちづくり株式会社
〒525-0034 草津市草津2丁目5-13 青木ビル1階
TEL:077-564-5888 <http://kusatsu-machizukuri.co.jp/>

発行・企画 / 草津市中心市街地活性化協議会
企画協力・編集 / 草津市・有限会社 ウェイズ
草津まち歩き新聞 第2号 平成27年10月1日発行

※記載の内容・データは2015年9月下旬現在のものです。
※本紙記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。

Check!
イベント詳細情報はウェブで!



ご意見・ご感想
お待ちしております!

毎日をもっと楽しく♪

TAKE
FREE

草津 まち歩き 新聞

草津秋の四大祭

02
2015.10

話題の新店から!
手作りお箸と
日本料理ランチ
お食事券を
プレゼント!

<http://kusatsu-machiaruki.com/>



草津街あかり

11月6日(金)・7日(土)

一 立ち上げからという事は苦労も多かったのではないでしょう
 最初はあかりを灯す道具がない!という事からです。京都に既にあかりイベントをやってはる所があったので借りに行きました。旧県立短期大学の体育館内に預かってもらって、そこで表紙の紙を張り替えたりしましたね。人の件も苦労しました。火は監視する必要があるし、消えたら点けないといけませんからね。各町内会と商店街を巻き込んで人手を確保しました。特に、数が多い天井川のあかりを維持するのは大変でした。小さなカップにろうそくなので手は熱いし、風が吹くと消えるし、途中で雨が降ってきたりかね。

一 長年やってこれた中で印象的なあかりはありますか
 天井川のあかりは最初、役員が紋付羽織袴で小汐井神社の宮司に祝詞を上げていただいた上で火鑽り(ひきり)で起こしてもらった火を使っただけです。それを点火までの3日間くらい神社のランプの中で守るんです。これは非常に趣があって良かったです。あと印象に残っているのはナルディックさんという鉄加工をする方。テント張ってそこで鉄加工を火花散らしてパーッと明るくやるんですよ。その炎が灯りとかがい発想だなと感動しました。

一 規模も段々と大きくなっていきましたね
 何年か経って人がたくさん来てくれるようになって、草津って春の宿場まつり

立岡 功成さん



草津街あかりの立ち上げから関わっておられるプロカメラマン。「有限会社立岡写真館」代表取締役社長。

と夏の納涼まつりの2大祭だったのが、「秋祭りが出来た!」となりましたよね。しかも、街道からちょっと離れたお寺でも開催して、幽玄の感動をもって新たな人の流れを作ることが出来ました。これはねらい通りで大成功でした。あと、途中から一般の団体や子供会が乗ってきてくれたり、各幼稚園の園児コーナーも出来たり、まさに市民が参加できるお祭になってね、これも良かった。大学も最初は立命館大学だけだったのが、京都精華大学、京都工芸繊維大学などのサークルが出演してくれて、いつも丁寧やってくれていてね、面白いですよ。

一 毎年撮影いただいています、そのお話も聞かせてください
 定点観測的な写真って「だんだんこんな風になってきた」という流れが分かるからいいですよ。じゃあ次はこうしようという方向性を考えやすい。それと、天井川のあかりを写真に残せたのも良かったですよ。あのキャンドルが並ぶ中、空が夕焼けのオレンジからミッドナイトブルーに変わっていく時の景色って本当に美しくね。あの感動的な美しさを写真という形で追体験してもらってね、また天井川であかりができるようになった時に、あの美しさを再現したいですよ。

草津街あかり・華あかり・夢あかり
 草津駅前から旧中山道を中心とした約1.5kmに渡るまちなかのライトアップ、草津宿本陣の本格ライトアップなど、草津の街の魅力に「灯り」でスポットをあてる企画が盛り沢山。昨年3万人超の人が訪れた。
 お問い合わせ：草津街あかり実行委員会事務局(草津商工会議所内)
 TEL: 077-564-5201 ⇒ <http://www.kusatsu-machiakari.net/>

森田 美訓さん



クサツハロウィンのイベントレポーター。ハロウィン当日も現場からレポート。

クサハロ劇場 2015とかハロウィングダンスショーなどの仕掛けを考えています。夜の大人のハロウィンパーティーでも踊りがありますし、パーティーのメイン司会はドンマイケルさんですので、それも楽しみにしてください。それと、ハロウィンなのでお化け屋敷も商店街で企画していますね。

一 最後に、本日同席されたクサツハロウィン実行副委員長の権田さんにお聞きしたいのですが、イベントは協賛金だけで運営し、様々な団体や市民の方々とまとめているのは本当に大変でしょうね
 さまざまなイベントがあり、多くの人が関わる中で、どの人もハロウィンを楽しんでほしい。自分も楽しみたいとの想いを持っているので、その想いがあれば、すべてはうまくいくと思います。「1人は皆のために、皆は1人のために頑張ってます。」

クサツハロウィン
 「ハロウィンテーマとした異文化の交流」を目的に、草津駅周辺の商業エリアから立木神社までを舞台に開催。アメリカ式のハロウィンのお祭と、日本の「アニメ」「コスプレ」がコラボレーションしたイベント。
 お問い合わせ：クサツハロウィン実行委員会
 ⇒ <http://brd-c.com/kusatsu-halloween2015/index.html>

クサツハロウィン

10月25日(日)



一 まずはどんなお祭なのかを教えてください
 お昼は子供向けのハロウィンです。今年は1000人ほどの子供たちの参加を見込んでいるのですが、仮装してエコバックを持って、ポイントを持って「トリックオアトリート」という合言葉でお菓子がもらえるというイベントをメインに、いろいろと企画しています。そして、ハロウィンパーティーはお子様と家族が楽しめるものと、大人だけが楽しめる二部制となっております。

一 去年は第一回なのに人が集まりましたね
 集客は500人くらいと予想していたのが、10倍くらいあったそうです。市内だけでなく、栗東、守山、野洲、湖南市などからも来てくださっていました。「こういうのを待ち望んでいました」という声をたくさん聞けたのが嬉しかったですね。ハロウィンは仮装するので、ひと月くらい前から準備して、一人では恥ずかしいから友達と行こうって打ち合わせして時間かけるんですよ。友達と盛り上げることができるし、みんな仮装しているから恥ずかしくないし、皆さんそれぞれの楽しみ方をされているんです。

一 今年の新たな取り組みというのはありますか
 お食事の新しい企画として、クサツカレーサミットというのをやります。これは子供にも大人にもきくと喜んでもらえるはず。地元企業や地域の方々に出席してもらって。また、12時から15時くらいまでトリックオアトリートのイベントをするので、子ども達に飽きられず楽しんでもらえるように

草津の祭を支える人々



南 英三さん

「草津まちイルミ」の仕掛けの一人。「ホテルポストンブラザ草津」の代表取締役社長であり、「草津市観光物産協会」会長。

一 まちイルミは昨年が第一回でした。このお祭りができた経緯を教えてください
 これまで草津のお祭と言えば「草津駅の東側」でした。ただ、駅の西側もショッピングモールやホテルなどに市外からの集客もあるという中で、東口・西口が一緒になって草津の内外のお客様に喜んでもらえるような事業をしたいと常々思っていました。草津街あかりが数年で大きく成長したという事もあって、昨年ようやく東口・西口の一体企画の実現となりました。

一 開催するにあたって、苦労した事はありましたか
 苦労という事ではないですが、周辺の商業施設は言わば競合関係にあるけれども、一つの目標に向かって協力いただいたというのは大変良かったと思います。お互い切磋琢磨しないといけませんね。だから、あの全部回らなあんってというスタンプラリーは良かったですよ。今回、ありがたい事にそれぞれの施設が自ら汗をかいたり、連携した取り組みをしようということで、各施設に共通の三角イルミを設置しました。関係者がみんなそういう気持ちになると、地域の力になってくるんですよ。

一 お客様の反応や成果はいかがでしたか
 秋の草津は、湖東三山や石山寺などの県内の紅葉名所を回った後に駅周辺がイルミネーションで輝いていて、観光客の方々には喜んでもらえたと思います。特に嬉しかったのは、ホテル前のハート形のイルミネーションを小中学生の女の子が携帯で写真撮っているんですよ。これには感激しました。それと、うちのホテルの壁は普段からライトアップしているんですが、商工会議所の役員さんが点灯式で上から見て「イルミを目立たせるにはそのライトアップはいらないんじゃないの?」って言うんです。これも嬉しかったんですよ。



草津まちイルミ

11月6日(金)〜12月25日(金)

イルミを少しでもえもんにしたいという気持ちがありがたい。最後にもうひとつ、事業者側もイルミをやってから少し連帯感が出来たように思えることです。イルミ後は東側のお店紹介チラシを西側のお店に置いてもらえるようになったとかね。以前はなかったことです。

一 今年は2年目。どのように考えておられますか
 よその場所のないイルミネーションを作りたいですね。草津の名所にハート型の石を埋めていこうという企画や、西口商店街がやっているクリスマスブーツギャラリーと絡ませるのもひとつじゃないでしょうか。とにかく、みんなに写真を撮りたいって思ってもらえるようなものを作りたいですね。

草津まちイルミ
 草津駅周辺の商業施設やまちを、1ヶ月以上の期間、きれいなイルミネーションで彩る取り組み。皆さんの思い出を残すフォトコンテストや豪華賞品の当たるスタンプラリーなどのイベントも。
 お問い合わせ：草津市中心市街地活性化協議会事務局(草津まちづくり株式会社内)
 TEL: 077-564-5888 ⇒ <http://kusatsu-illumini.net/>



小寺 茂生さん

「DiningBar Dotto」オーナー。草津グルメ倶楽部の代表として、街づくりに関わっておられる。

一 草津バルに関わられたきっかけを教えてください
 巷でやってるバルというイベントを草津でもやろうという事で商工会議所に呼ばれたんです。草津って駅近に多彩なお店が集中してるので、これは草津にはうってつけのイベントやなあというのが第一印象でした。

一 最初は一日だけだったんですよね
 お客様にとってもお店にとっても、いつ開催するのが良いか試行錯誤してきました。今は秋の平日2日間ですが、以前は土曜日や2月の寒い時期に開催したりもしました。

一 ずっと関わっておられる中で苦労話などはありますか
 最初の頃は仕入れには苦労しました。チケットの販売枚数をお聞きしても、お客様は均等にきてくれる訳ではなく当然偏りが出ますよね。なので、どれだけ食材の仕込みをするべきかが全く分かりませんでした。でも、動きが読めなかったというのがありますが、一回目から各店が努力してお値段以上のクオリティのメニューをどの店も出されているという感じだね、それが良かったのかもしれない。

一 確かにクオリティに対する評価もあって集客は伸びてきていますよね
 毎年売も当日券も完売しますし、いい感じで伸びてきてますね。忙しい店や行列ができてくる店もいっぱいあります。お客様同士で「私は今こ行ってきたけど、こうやったあーやった」みたいな話をされてるのもよく見ますけど、そういうのもバルの良さですよ。ちなみに毎年バルマップが結構好評だね。「こんな店もあったんかー」という発見とかね、電話番号も載っててその後も使えますね。



一 今後のバルの展開をお聞かせください
 マンネリ化しないよう、去年はバルコースターを作りました。それは各店で色んな使い方をしてもらって、中には500円券にしたお店もありました。お客様を集めるのはイベントの役目ですが、そのお客様に対してどうアプローチしていくかは各店の努力ですからね。そうやって何か付加価値を付けることで、それをきっかけにファンになってくれるお客様もいるかもしれません。今年も店側で努力していこうという話しています。それとね、こういう時の女性の行動力ってすごいんですよ。感性豊かな女性のアンテナに引っかかるようなイベントにしていかなあかんと思います。普段はオシャレで洗練されたお店に行くけど、こういう時はなんかオシャレで逆に泥臭いお店、普段行かないお店にも行くみたいな感覚もありますからね、そういう事も頭に置いて工夫しないといけないですし、いろいろと刺激になり勉強になるイベントですね。

くさつバル
 各店が提供する「1ドリンク+趣向を凝らした料理一品」をバルチケットを使ってハシゴするイベント。お持ち帰りできる「みやバル」や、チケットを有効活用できる「あとバル」も人気。
 お問い合わせ：くさつバル事務局(草津商工会議所内)
 TEL: 077-564-5201 ⇒ <http://kusatsubar.com/>

くさつバル

10月14日(水)・15日(木)

草津グルメ倶楽部 Presents

友達と家族と、 美味しい魚を 食べに行こう!

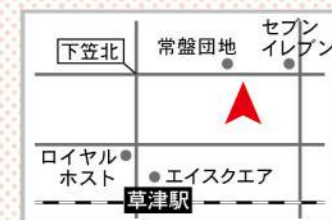
割烹 江州

創業50年の老舗割烹料理店

隅々にまで行き届いたおもてなしが嬉しい、地域で愛され続けてきた割烹料理店。季節のお魚・食材を、予算に応じたコース料理の中でご提供して下さる。秋は松茸から始まり、その日に仕入れた厳選されたお魚がおすす。お酒も豊富に取り揃えておられるので、是非リクエストを。全室個室で団体様や法事などの宴会に最適。バス送迎も可。

11:30~15:00(L.O.14:00) 17:00~22:00(L.O.21:00) 不定休 ☎ 077-568-0277
草津市志那中町51-2

<http://www.gousyu.co.jp/>



魚処 いさり火 本店

草津駅すぐ。全室個室の本格和食

仕入れは京都の市場から。店主のご実家が魚屋をしていたこともあり、市場には古くからお付き合いのある方も。「幼少期から培った魚を見る目は誰にも負けない」とは力強いお言葉。秋の魚はカマス、ハモ、キンキがおすすめ。宴会最大120名が可能。掘りこたつの部屋もあり。お子様連れも歓迎。



17:00~23:00(フードL.O.22:00 ドリンクL.O.22:30) 月一回不定休 ☎ 077-565-6612
草津市大路 1-13-23

<http://uodokoro-isaribi.com/shop/honten/>



食欲の秋! さつまいも、きのこ、茄子、栗、柿、リンゴ、新米、新蕎麦などわくわくが止まりませんが、海の幸も忘れてはいけません。10月から11月、そして冬にかけて、サンマや戻りガツオなど、脂が乗って美味しくいただける「魚の季節」の到来に向け、海なし県の滋養、ここ草津でもお魚を美味しく食べられるお店をご紹介します!

プロの目利きで仕入れた旬の新鮮なお魚を、素材を活かすプロの技術で調理。

その時しか味わえない本物の味を、お友達やご家族と一緒に、ゆっくりと堪能してください!

れんげずし 紫雲英寿司

旬を大切に。こだわりは鮮度と男気

旬の魚は、とことん産地にこだわりその時期一番の鮮魚を仕入れる。おすすめは、夏は鰯、冬はふく。「いけ」のふく(活きたふく)を仕入れて24時間は水槽に入れてストレスをなくし、朝5、6時に当日分を絞める。鮮度を落とさず、味が変わる前にお客様に提供される。てっさ、てっぴ、焼き、唐揚げ、冬になれば白子など、ふく料理が堪能できる。

12:00~14:00(予約のみ) 17:00~23:00 不定休 ☎ 077-562-2326

草津市草津2丁目7-32 草津本陣前

<http://www.rengesushi.com/>



しんか 新華

高知県認定! 高知の魚を扱うお店

草津に居ながらにして、恵み豊かな高知の食材を堪能できる貴重なお店。懐石料理出身の店主が、にぎり寿司や煮物、焼き物、ムニエルなど、その日あるものをご要望に応じて、様々な料理に仕上げられる。高知でしか食べない魚や貝が入ってきた時は漁師さんに電話し、地元での食べ方を確認するなど研究も怠らない。秋から冬の脂が乗った日本全国の魚はもう最高!

17:00~23:00 不定休 ☎ 077-599-1747

草津市上笠4-4-31 上林ビルM1F

<http://kusatsufan.jp/shop/?p=236>

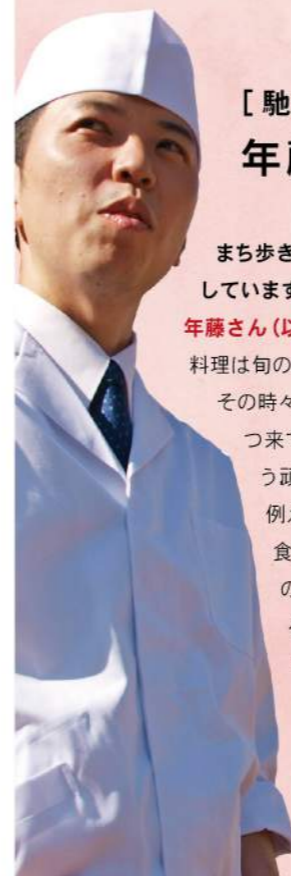


ちなみに、秋は冬に向けての準備のため、カラダが脂肪を溜めこみ始める時期でもあります。つついっ食べ過ぎてしまうという方は、この秋から、美味しいものをちよつとずつ食べる練習、腹八分目止める練習を始めましょうね。と書いている私こそがいつも食べ過ぎてしまうタイプ。今、自分に言い聞かせる為に書いています(A)

未来をつくる人々

今回の未来をつくる人々は、2015年10月10日(土)に東海道・草津宿にオープンする「馳走とし藤」の年藤亮介さんと「Under One Roof」の川口純平さん。草津に新しい風を吹かせてくれるのを期待して、オープン直前インタビューです。

トナリ木工
「Under One Roof」
川口 純平さん



「馳走 とし藤」
年藤 亮介さん

まち歩き新聞(以下、「ま」) 日本料理のお店ということで、とても楽しみにしています。まずはどのようなお料理か教えていただけますでしょうか
年藤さん(以下、「年」) 言葉にするとな一般的になるので難しいのですが、お料理は旬の魚料理と季節の野菜に力を入れたコース料理を予定しています。その時々を季節を感じていただくともに、気の利いた細工や仕掛けに、いつまでも新鮮な驚きと、味わい深い確かな料理を楽しんでいただけるよう頑張っていきたいと思えます。お料理を楽しんでいただく工夫として、例えば、お造りは小皿でたくさん用意し、それぞれのお魚に合った食べ方を提案するほかに、デザートは数種類をご用意し、好きなものはすべてお選びいただけるようにするなど、いろいろと考えているところです。

ま お酒を飲みながらの、美味しい一連のコース料理はとても幸せな気分になりますよね

年 そうですね。遊覧にも美味しい日本酒がたくさんありますので、それらを揃えるのが今から楽しみです(笑) それにワインも、友人のソムリエにお願いして料理に合うものを提案していく予定です。あと、コース料理だからこその日本料理の良さを伝える工夫です。出汁の味だけでも、奥深い味わいの世界を表現できるのが日本料理ですが、その出汁というところにはとことんこだわった上で、食材の良さを引き出す、食材を安全に食べるための昔からの知恵もお客様に伝えていきたいですね。欲張りですが、伝統の基本を押さえた上で、伝統の枠に囚われない新しい日本料理の創作にも挑戦していきたいと思っています。

ま 店内のこだわりはありますか

年 もと米蔵の雰囲気を感じていただきたくて、おくどさんを造りました。天井の梁ももたらあつたものをそのまま残しています。なつかしさを木の温もりを感じながら、ゆったりと落ち着ける空間をつくっていききたいと思っています。

ま 最後に、草津で始められる意気込みを聞かせてください

年 広島や京都で修業してきた私にとって、草津で出店することは挑戦でもあり、楽しみでもあります。まずは地域に愛される店をめざして、ひとりひとりのお客様を丁寧にもてなたいです。食事をされたお客様が帰りがけに、草津にこんなお店ができて嬉しいと喜んで頂けるよう、精一杯努力します!



馳走 とし藤
草津市草津 2-7-30
[昼] 12:00~14:30 [夜] 18:00~21:30 / 月曜・第4日曜日休
077-596-5861
[Web] <http://chisotoshifujihp.gogo.jp>



オープニングイベントが
開催されます!

2店舗のオープンは、10月10日(土)です。オープニングイベントとしてふるまい餅や、周辺店舗の店先で販売等が行われる東海道・宿場町も開催! ぜひお越しください!

日時:2015年10月10日(土) 9時30分~13時 場所:馳走とし藤・Under One Roof周辺



草津 #002 名店ファイル

手づくりケーキの店 ポーレ POULET 今年で創業40年! 新鮮な美味しさに こだわり続けてきた町のケーキ屋さん

看板商品は昔ながらの「シュークリーム」と、プレーンココアが選べる「オムレット」。どちらも30年以上愛され続ける定番品です。他にも甘さ控えめのシンプルケーキや焼菓子が長年ファンの心をつちやちやと掴んで離しません。お客様になるべく出来立てを召し上がっていただきたいというお考えで、敢えて手間を掛けて多品種をちよつとずつ作るという販売スタイルを一貫して守り続けておられるのも、このご時世ではなかなか見られないこだわり。そしてポーレさんが愛される理由のひとつが「お客様にやさしさや思いが伝わるケーキ屋さんでありたいと思っています」という奥様の言葉の通り、お店に入ると伝わるご夫婦のやさしい笑顔と温かい雰囲気。お客様への感謝の気持ちを表すため、毎月23日を「ポーレの日(※)」とし、割引やチーフの気まぐれ

プレゼントなどのイベントをずっと続けておられます。この日店内は特に賑わいますが、みんな自然と笑顔になっているというのを感じます。「子供の時に食べていたケーキを自分の子供の誕生日にも」などと二世帯、三世帯に渡って通われるお客様も多く、草津を離れて暮らす方が帰省した折に立ち寄りたりと、まさに地元で愛される名店。イートインスペースもありますので、運がよければ、出来立てホヤホヤのケーキをその場で食べられるかもしれませんよ!

※ポーレの日は毎年12月以外に開催。

手づくりケーキの店 ポーレ
草津市大路一丁目4-12
TEL:077-563-8871
10:00~19:00 / 日曜休



草津グルメ倶楽部 草津グルメ倶楽部は、地元草津の為に共同で協力・企画・イベントを実施する草津駅周辺の飲食店グループです。

草津グルメ倶楽部 検索

