

4/2(木)~5(日) PICNIC WEEK ~さくらまつり~



昨年好評だった「PICNIC WEEK」が今年もやってきますよ。卓球台や積み木遊びなどのアクティビティに加え、人工芝生エリアにオセロや将棋などのボードゲームもご用意。また、土日限定で飲食エリアも。お花見しながら公園を満喫できるピクニックウィークで春の訪れを楽しみましょう！

時間：10:00~16:00  
場所：草津川跡地公園 de 愛ひろば  
[お問い合わせ] 草津まちづくり株式会社 ☎ 077-564-5888  
<https://kusatsu-machizukuri.co.jp/>

4/26(日) 第52回 草津宿場まつり



メインイベントは言わずと知れた時代行列。華麗な衣装を身にまとい、大勢の観客の見つめる中、風情と歴史のある街を練り歩きますが、今年は『子ども時代行列』が加わりますよ。その他、街道のおいしいグルメや物産が並ぶ草津大市、ダンスやバンド演奏など盛りだくさんの町衆熱演舞台も。去年大好評だった『新選組』が今年も登場！

時間：10:00~16:00  
場所：JR草津駅周辺の東海道・中山道筋および草津市役所周辺・草津川跡地公園 de 愛ひろば  
[お問い合わせ] 草津宿場まつり実行委員会事務局（草津市観光物産協会内）  
☎ 077-566-3219 <https://www.932matsuri.com/>

4/12(日) くさつFarmers' Market



農家さんの顔の見えるお野菜で想いや背景を知って、和・輪・環・琶など、いろいろな「わ」が生まれるきっかけとなりますように！

時間：10:00~14:00  
場所：草津川跡地公園 de 愛ひろば  
[お問い合わせ] ORGANIC [kst.farmersmarket@gmail.com](mailto:kst.farmersmarket@gmail.com)  
<https://kst-farmersmarket.amebaownd.com/>

5/9(土) ニワタス 蚤の市



インテリア・雑貨・洋服を中心に、古くても良いもの、昔からある良いもの、懐かしい良いものとお出合いのとき。ニワタスのお庭で開催！

時間：10:00~15:00  
場所：草津駅東口前 ニワタス広場  
[お問い合わせ] 草津まちづくり株式会社 ☎ 077-564-5888  
<https://niwatasu.jp/>

5/28(木) niwa+ GARDEN BAR night



第4木曜日、ニワタスの各店とスペシャルなゲスト店舗が美味しいお酒とお料理をご提供！夜のお庭でゆっくりできる非日常感、いいですよ！

時間：17:00~21:00  
場所：草津駅東口前 ニワタス広場  
[お問い合わせ] 草津まちづくり株式会社 ☎ 077-564-5888  
<https://niwatasu.jp/>

感染症などの影響により、イベントを中止する場合がございます。開催の有無についてはそれぞれ主催者の公式サイトをご確認ください。

KUSATSU カサツココリバ  
COCORIVA

大路1-3-18-1など  
(草津川跡地公園・de 愛ひろば)  
[kusatsu-cocoriva.jp](http://kusatsu-cocoriva.jp)

JR草津駅東口から徒歩6分、草津川跡地公園 de 愛ひろば内に、イタリアンレストラン、ピッツェリアカフェ、ホットヨガスタジオの3店舗が集結。桜が開花するこの季節、草津川跡地公園の堤防では桜が咲きほこり、草津の桜の名所としてたくさんの方々が訪れます。日が暮れる頃には夜桜のライトアップも！ご家族ご友人そろう公園散策と一緒にお店をご利用ください。



サルティンボッカ ☎ 077-585-9660  
南草津で20年以上愛されるレストランの2号店。地元野菜や近江牛など地域食材を丁寧に調理し、本格的なコース料理から気軽なメニューまでお楽しみいただくことができます。  
[saltimbocca-cocoriva.amebaownd.com](http://saltimbocca-cocoriva.amebaownd.com)

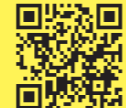
SUNDAY'S BAKE RIVER GARDEN ☎ 077-569-5291  
桜咲く春の季節はテラス席のBBQがおすすめ。開放感あふれるオシャレな空間で薪窯ピッツァとイタリアンをお楽しみください。  
[sundaysbake.jp](http://sundaysbake.jp)



カルド草津滋賀 ☎ 077-565-3100  
ジム付きのホットヨガスタジオカルドで、夏を前にデトックスしませんか？今なら手ぶら体験がなんと100円！ご予約はお電話か店頭で♪  
[hotyoga-caldo.com/shiga](http://hotyoga-caldo.com/shiga)

広告掲載募集中！

草津まち歩き新聞では、紙面および公式サイトに掲載する広告主さまを募集しています。募集要項をご覧のうえお問い合わせください！  
<https://kusatsu-machiaruki.com/about/168/>



お気軽にご連絡ください！

今月の表紙

今回は、くさつFarmers' Market、草津宿場まつりなどの会場になる場所、草津川跡地公園 de 愛ひろばの大階段にて。左から焙煎香珈琲の竹内 公人さん、ときわ食堂の北川 真樹子さん、きばり屋の山本 裕人さん、カサツバイオファームの中山 欽司さんです。ここ、春の天気の良い日は最高の雰囲気ですよ。



Editor's Note

コーヒーってみんなそれぞれこだわりがあって、お話聞いているだけで楽しいですが、取材時にコーヒーの香りに包まれるのがまた何とも最高でした！（たかさ）

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 <https://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10号 2020年3月10日発行  
※記載の内容・データは2020年2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



春は珈琲の季節です!?

コーヒー求めて町に出よう!

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

10  
2020.03

新店も老舗も楽しむ  
町中さんぽ

# 草津 まちなか マップ VOL.10

この春の草津は、桜を愛でながら、  
コーヒー巡りとイベント巡りで楽しみましょう。  
今回ご紹介したお店もバラエティに富んでいて  
きっとご満足いただけるはず！

お好みに応じてベストを  
選んで淹れますよ。  
一緒に楽しいコーヒー談義  
しましょう！

草津COFFEE特集 P.4~5

焙煎香(ほうせんか)  
竹内 公人さん

**きばり屋**  
近江鶏料理を中心にバラエ  
ティに富んだメニューが楽し  
める、落ち着いた雰囲気  
のお店。家族連れでも、宴  
会でも。  
P.7

自慢の自家製つくねは、近江鶏  
を自店でミンチにして、鶏油や  
大和芋などを練り合わせ、手間  
ひまかけて作っています！  
P.7

きばり屋  
山本 裕人さん

**ケントハウス  
Kent House**  
美味しいフレーバーコーヒーに  
こだわる駅前の老舗喫茶店。  
パフェもケーキも充実！  
P.5

**ほうせんか  
焙煎香**  
匂いや音、見た目などの感覚を  
大切に焙煎。そんな店主の  
コーヒー談義が楽しいお店。  
珈琲好きが集まっています。  
P.4

**ニワタスガーデンバーナイト**  
第4木曜日、夜のお庭でお酒や  
お食事を楽しむガーデンバー。  
5月からまた再開します！  
P.8

**かのうしょうじゅあん  
叶匠壽庵 草津店**  
今、和菓子の叶さんが販売する  
「匠のあんぱん」が人気です。  
土曜の12時半から限定販売！  
P.7

**お食事処 ときわ**  
中華メニューを筆頭にバラ  
エティ豊かな定食、うどん、  
丼もの、カレーが並ぶ昔な  
がらの食堂！  
P.7

**アジカ  
AZICA**  
旬の鮮魚もパスタメニュー  
も充実。ジャンルレスの  
おしゃれ居酒屋。  
特製餃子は美味！  
P.7

**居酒屋 手のひら**  
地元で愛されてきた  
飾らない居酒屋。一人  
飲みはもちろん、2階は  
貸し切りも出来る丁度  
いいサイズ感！  
P.6

**ホワイトレインボー  
WHITE RAINBOW**  
ドルチェとコーヒーを  
楽しめるおしゃれカフェ。  
お薦めは、アメリカノと  
甘さ控えめのバスク風  
チーズケーキ！  
P.4

**ロジロジ  
RojiRoji**  
路地裏にある隠れ家のお店。  
釣り好きな大将が作る独創的な  
メニューを楽しんで。  
P.7

**ジジキッス  
gig 喫茶**  
現役のバンドマンである  
ご主人のギターや自作し  
たインテリアグッズが溢  
れる店内。美味しいコー  
ヒーにはこだわりあり。  
P.5

お食事処 ときわ  
北川 真樹子さん

**ジャンキーズ  
JUNKIES**  
立命館大学にてキッチンカーで  
軽食と週替りの美味しいスペ  
シャルティ  
コーヒーを販売。  
P.5

ご紹介頂いた野菜たっぷり  
ちゃんぽんは、11種の具材  
の量を2~5倍まで選べる  
一押しメニューです！  
P.7

クサツパイオニアファーム  
中山 欽司さん

有機米・有機野菜のプロですが、  
景観づくりや地域づくりにも  
取り組んでいます。多くの方  
に知っていただきたいです。  
P.6

**クサツパイオニア  
ファーム**  
なんと滋賀県最大の有機  
栽培面積を誇る農業法人！  
ファーマーズマーケット  
に出店されています。  
P.6



コーヒーを求めて町に出よう!

# 草津COFFEE特集

これまで特集していなかったのが不思議なぐらいの「草津コーヒー特集」。たった5軒で草津のコーヒーを語り尽くす事なんて出来ませんが、見事に個性の違うお店が揃いました。いろんな軽食やお菓子に合っ、いろんなシーンで楽しめる本当に奥深い飲み物ですね。是非、5軒全店制覇してみてくださいね!

ドルチェとコーヒーを楽しむという表現がふさわしいお店

ホワイトレインボー

WHITE RAINBOW

3種の近江牛バーガーと週替わりランチを始め、パンケーキやケーキなどのカフェメニューも充実しているホワイトレインボーさん。コーヒーは洗みの強いエチオピア産の豆を中心にブレンドし、エスプレッソ用として湖南で唯一直火焙煎されている守山のカフェパードさんにて焙煎。これをグラインダーで挽いてエスプレッソマシンで抽出。お湯を同じ比率で入れて、アメリカノというスタイルでも出されています。エスプレッソで楽しみたい方には、お砂糖は「ZUCCHERO」を。ミルクはお好みで入れてください。



アメリカノと甘さ控えて大人の味のバスター! バスターとは、チーズケーキ表面を焼いて焦げを楽しむバスク風チーズケーキの略です

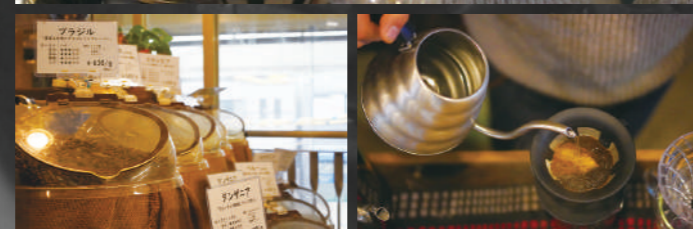
RECOMMEND!

カウンターでの楽しいコーヒー談義が尽きないお店!

ほうせんか

自家焙煎工房 焙煎香

丸眼鏡にニットのキャップ、蝶ネクタイ、ベストがよく似合うとってもやさしい店主の竹内さんは元イタリアンのシェフ。元々はお客さんとして来ていたお店のオーナーから、事業を引き継いで開店。焙煎にはコンピューターを使わず、匂いや音、見た目など野生の感覚を大切にされています。取り扱っている10種の豆の中で店主のお薦めは、酸味をなくして苦みと甘みを強く出せるタンザニアの「エーデルワイス」深煎りと中煎り、そしてインドの「SL9(エスエルナイン)」深煎り。もちろんお客さんの好みに応じてベストなものを選んで淹れてもらえますよ!



数量限定の店主お手製ケーキ。おすすめのコーヒーとあわせて楽しんでください!



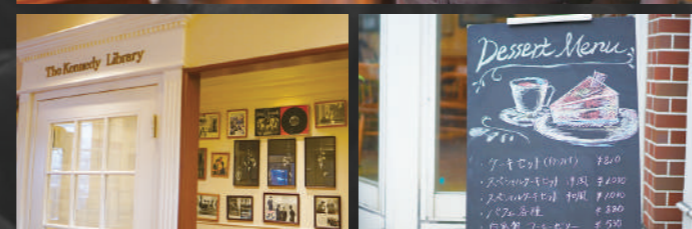
RECOMMEND!

フレーバーコーヒーも美味しい駅前のお茶店

ケントハウス

Kent House

今年の8月になんと開業40周年を迎えるというケントハウスさん。オーナーの南社長がポストンホテルに先駆けて最初に手掛けたお店です。店長の前田さんは学生の頃ここでアルバイトをしており、他の仕事を経て転職、店長に就任されました。コーヒーは小川珈琲焙煎のブレンド。深煎りで濃いめの味です。フレーバーにもこだわりあり。ウィンナーカフェオレ、シナモン、キャラメル、ショコラなど是非試してみてください。駅が近く電車待ちのお客様も多いという事で、早く商品を提供することを心掛けておられるという嬉しいサービス。全席禁煙なので、お子連れも安心ですよ。



ケントハウス自慢のパフェ。フルーツたっぷりのフルーツパフェがおすすめです。



RECOMMEND!

立命館大学で飲める週替わりのスペシャリティコーヒー

ジャンキーズ

JUNKIES

立命館大学内にてキッチンカーでコーヒーと軽食、カレーライスを移動販売されている遠藤さん。マフィンやベーグル、ホットドッグ、そしてカレーというメニューと一緒に提供するの、毎週豆を変えているというスペシャリティコーヒー。決まった豆を使わないのは、味の違いを楽しんで欲しいから。コーヒーは農園×ロースター(焙煎士)×抽出の仕方で幾千通りの味が出るという考えの下、いろいろなロースターに依頼し、その意図する味や特徴をしっかりと抽出できるよう取り組んでおられます。



スペシャリティコーヒーは何にでも合うけど、おすすめはホットドッグやクッキー。日本茶のようなイメージで楽しんで!



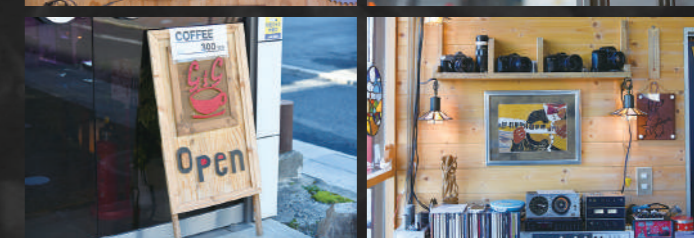
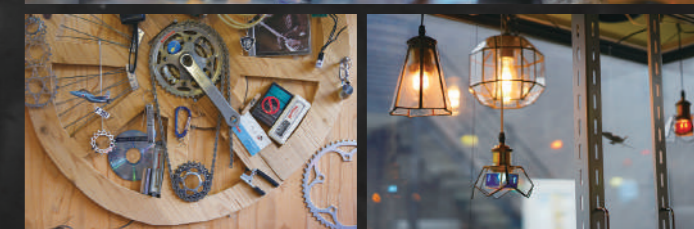
RECOMMEND!

現役バンドマンの趣味の部屋がお店になった

ジジキッパ

gig 喫茶

元々、自分の趣味の部屋を作るつもりだったというマスターの平井さん。床・壁のウッド張りから、飾っている切り絵やステンドグラス、卓上ライトなども自作されています。ケーキなどの持ち込みがOKという家庭的なスタンスですが、美味しいコーヒーにはこだわりが。日野町の珈恋(こっこ)さんにてオリジナルのマシナ、コロンビア、フェレーロ、マラカラロテの4種類オリジナルブレンドの深煎り豆を、そして、京都の中尾焙煎さんではこくがあるモンテアルトを焙煎してもらっています。特長はエレキギター4本とカメラが置いてあること。運が良ければ現役バンドマンのマスターがギターを弾いてくれるかもしれませんよ。



ギター、音楽が好きな方、大歓迎! 一緒にお喋りしましょう!



RECOMMEND!



大路1-17-5 AIスクエア2F  
営業時間:ランチ(金土日祝のみ) 11:00~15:00、  
ディナー 18:00~23:00  
木曜、第1・第3水曜休み  
TEL:077-596-5716  
<https://whiterainbow.cafe/>



大路1-10-27(草津平和堂2階)  
営業時間:10:00~18:00、10:00~19:00  
(第1・3火曜) ※日によって異なる場合がある  
ので、Facebook、Instagramをご確認の上  
ご来店ください。 木曜休み  
TEL:090-1158-4134  
<https://housenka-coffee.business.site/>



西大路町1-28  
営業時間:8:00~21:00  
無休  
TEL:077-563-8688  
<https://tabelog.com/shiga/A2502/A250201/25003276/>



立命館大学草津キャンパス校内にて  
キッチンカー販売  
TEL:090-6973-5385  
出店情報はTwitterからご確認ください  
@junkies\_shiga  
お越しの際は公共交通機関をご利用ください



東草津1-3-7  
営業時間:9:30頃~19:00頃  
不定休(TELにて要事前確認)  
TEL:080-1459-7258

# 未来をつくる人々

## 滋賀最大の有機栽培農地を誇るクサツパイオニアファームの新たな挑戦

(有)クサツパイオニアファーム

なかやま きんじ  
**中山 欽司さん**

滋賀県で有機栽培の最大の栽培面積を誇るクサツパイオニアファームさん。現事務取締役の中山欽司さんにお話を伺いました。



4月12日(日)のくさつFarmers' Marketへの出店が決定しました!(P.8参照)



4月12日(日)のくさつFarmers' Marketへの出店が決定しました!(P.8参照)

—— 本日はどうぞよろしくお願いいたします。まず、どのような経緯で会社に入られたのかを教えてください。

僕は近畿大学農学部を出た後、農家の為になれる人になりたい、だから先ず現場を知りたいという思いで、新卒でクサツパイオニアファームに就職しました。でも、ずっとここにいた訳ではなく、入社して6年後の28歳の時に一度独立したんです。その後また6年経った2016年9月に社長から事業承継のお話があり、戻ってきて今は専務取締役をさせて頂いています。

—— 独立した時は、どんな事業をされていたのでしょうか。百姓 欽佐 門(ひやくしょう きんざえもん)という屋号で農業をしていました。当時はカラフルで見栄えのする野菜を作っていたので、飲食店からよくお声がかかりましたよ。でも身土不二という考えて『わしゃ近くのものにか売らん!!』という事で半径12km(三里)以内にしか売らないという方針にしていました(笑)。

後半は、畑への見学者が頻発したり、出張して農業を教える活動もあり、もうひとつ興味が芽生えたのが果樹・庭木の剪定・造園。いろいろと勉強した後、お客様から「自宅の薔薇の木が花を咲かせない」と聞いて、それならやらせてくださいと言って、パーッと剪定したら次の年にはきれいに花が咲いて。これって直接街の景観づくりに繋がるんですね。そういう事で、段々地域づくりに関心が移っていきました。

—— 庭の木から地域づくりとは素敵ですね。会社に戻ってからそういう事をしていいのですか?

そうですね、ひとつは田んぼでの「赤しそ」の栽培事例ですね。普通田んぼではお米しか作りませんが、ある時突然田んぼに赤しそを植えたんです。



初夏には赤しそが鮮やかに育つ風景が広がってね。通りがかりの方が気になって、立ち止まって写真を撮るんです。そこで我々の活動を知ってもらえたり、また新たな出会いがあったりね。そういうきっかけ作りはとても大事だと思っています。

—— 魅力的な取り組みですね。

ありがとうございます。赤しそも年々栽培面積を増やしていますが、やはりうちの最大の強みは有機稲作の栽培技術で、これから力を入れようと考えているのは赤色や黒色のお米の栽培です。色の付いた古代米と言うもので、今、古代米の加工品も作ろうとしています。きっかけは、稲穂の姿が赤色や黒色で鮮やかなのでそんな稲穂が田んぼに並ぶと、景観的にも面白いものになる、そんな想いで始めました。道沿いに果樹を植えるのもいいですね。食べ物で村を飾っていききたい(観ても美しい食べれる村を作りたい)というビジョンです。しかも、うちには20人も仲間(従業員)がいます。この仲間とまた地域の方々と一緒になって、この地域をデザインできれば最高ですね!!

—— くさつFarmers' Marketにも出店されていますね。

僕にとっての農業は、作物栽培だけじゃないんです。景観をつくり、人を集め、人の心身も育てるものであって、そして仲間と一緒に笑いたいんです。くさつFarmers' Marketに出店させて頂いているのは、「地産地消で、顔が見える人から買おう」という彼らの想いに共感しているから。そんなマーケットを通じて、僕らの取り組みを多くの方に知っていただき、一緒にわいわいがやがやと楽しい地域を作っていきたい。それが僕の目標です!!



4月12日(日)のくさつFarmers' Marketへの出店が決定しました!(P.8参照)

## 草津 名店ファイル #008

使えるシーンはいろいろ。地に愛されてきた居酒屋さん。  
**居酒屋 手のひら**  
17:00~23:00 日曜休み  
☎077-564-4055(大路1-16-33)

今回ご紹介するのは、JR草津駅東口から徒歩6分、旧中道沿いの居酒屋「手のひら」さん。大将が独立され20年前に開店した時から、調理師学校を卒業していただいた息子である宮川博行さんと一緒にずっと二人三脚で経営してこられました。

そんな手のひらさんを一言で表現するなら、「地に愛される飾らない居酒屋」。お客様の求めるものをまっすぐに提供し続けてきたからこそ愛されてきたお店です。若い方も含めたお仕事帰りの方はもちろん、一升瓶をキープしてお一人で来られる方も。2階は15名以上で貸し切りできるので、大人数の宴会で使われる事もあり、地元密着の条件はちゃんと揃っている店内仕様。

お料理は、その時の旬を存分に楽しむことが出来るメニューの数々。お魚には特に力を入れておられ、仕入れはその日利き力が信頼できるハズイ食料品店さんから。

これは食べてほしい! 手羽先餃子と串とんぼ!

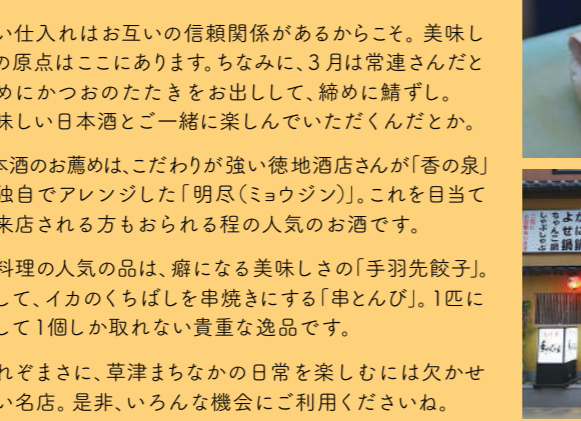


いい仕入れはお互いの信頼関係があるからこそ。美味しさの原点はここにあります。ちなみに、3月は常連さんと初めてのお客さんをお出しして、締めには鯖ずし。美味しい日本酒とご一緒に楽しんでいただくとか。

日本酒のお薦めは、こだわりが強い徳地酒店さんが「香の泉」を独自でアレンジした「明辰(ミョウジン)」。これを目当てに来店される方もおられる程の人気のお酒です。

お料理の人気の品は、癖になる美味しさの「手羽先餃子」。そして、イカのくちばしを串焼きにする「串とんぼ」。1匹に対して1個しか取れない貴重な逸品です。

これぞまさに、草津まちなかの日常を楽しむには欠かせない名店。是非、いろんな機会にご利用ください。



4月12日(日)のくさつFarmers' Marketへの出店が決定しました!(P.8参照)



かとうしょうゆあん  
**叶 匠壽庵さんの数量限定「匠のあんぱん」**  
¥249(税込)

和菓子屋さんのあんぱんだなんて、当然期待は膨らみますが、その期待に答えるかのように、あんこにはこだわり、滋賀県産の「浅井大納言小豆」を使用。豆のサイズも大きくしっかりとしたあんこの味を楽しめます。他にも「笑福食パン」、豆乳クリームを練り合わせた食パン「パン・ド・ミ」を販売していますが、あんぱんが一番人気。土曜の12時半からの限定販売という事で、このぱんを自分でご来店されるお客様も多いんだとか。14時には完売する事も少なくないので、是非お早めにご来店くださいね! ※現在、休止中。次回の販売予定は3月21日です。

## まちでウワサの逸品!

編集部にはいろいろと町のウワサが入ってきます。そのほとんどが、どここの何が美味しいという話。人気の品には、やっぱり理由がある! 皆さん是非一度ご賞味ください!

お食事処ときわさんの「野菜たっぷりちゃんぽん」  
¥650(税込)

中華メニュー充実のときわさんの逸品は、創業当初からの定番「ちゃんぽん」の野菜の量を2~5倍に出る「野菜たっぷりちゃんぽん」。2倍ならよくありますが、5倍まで選べるなんて常識破りもいいところ(笑)。具材は、キャベツ・人参・玉ねぎ・ネギ・もやし・きくらげ・かまぼこ・ちくわ・豚肉・海老・イカの11種類。これなら思う存分、野菜を食べられます。もみじガラスープをベースに昆布だしを加えたスープは、こってりの手前のしっとりとしたお味。半分ぐらい食べた所でお酢を少し入れてみてください。あっさりした味になり、2つの味が楽しめますよ!

お食事処 中華料理 ときわ  
野村3-3-21  
TEL:077-563-2805  
営業時間:11:30~14:30(LO:14:00)、17:30~21:00(LO:20:00)  
日曜・祝日休み



アジカ  
**AZICAさんの「特製近江パームクーヘン豚餃子」**  
焼き餃子/しょうが餃子 1人前7個 ¥390(税込)

**AZICA 草津駅西口店**  
草津駅西口に一年半前にオープンしたAZICAさんは、栗東では18年の歴史があるお店。栗東時代からのウワサの逸品は、最初からビールのアテで注文するのもよし、二次会の締め食べるのもよしの特製餃子。滋賀の誇る極上霜降り豚であるパームクーヘン豚をミンチにして使うという大胆さ。そんな貴重な餃子は、一口で食べやすく皮が薄くて飽きの来ない美味しさです。お店のメニューはジャンルレスで、パスタメニューも充実のおしゃれ居酒屋。旬の鮮魚など、季節食材を使ったおすすめはお店にて!



4月12日(日)のくさつFarmers' Marketへの出店が決定しました!(P.8参照)

きばり屋さんの「絶品つくね」1本 ¥200(税込)  
創業以来15年ずっと人気という自家製つくね。水口の近江鶏を自店でミンチにして、鶏油や大和芋などを練り合わせ、手間ひまかけて鶏肉の旨みを最大限に引き出します。そのままでも美味しいですが、是非塩を付けてどうぞ。トッピングの地鶏卵(生卵)とタレもおすすです。他にも近江鶏料理を中心にバラエティに富んだメニューが楽しめるきばり屋さん。落ち着いた雰囲気なので、家族連れなど世代問わず利用しやすいお店です。歓迎シーズンに嬉しい宴会プランも充実!



ロジロジ  
**RojiRojiさんの「サワラのソテーラタトゥイユソース」**  
¥880(税込)

草津幼稚園近く、路地裏にあるRojiRojiさん。メニューが独創的で、名前からどんなお料理か想像できないものも多く、隠れ家的な雰囲気も相まって面白いお店です。ウワサの逸品は、オリーブオイルでソテーした鯖を自家製のラタトゥイユソースの上に乗せたお料理。ソースが美味しく男女問わず人気のメニューです。ちなみに看板に釣り針のイメージが採り入れられている通り、大将の服部さんは大の釣り好き。タイミングが合えば釣りたての魚料理が食べられるかも!



4月12日(日)のくさつFarmers' Marketへの出店が決定しました!(P.8参照)