

「おおつ百町醃酵めぐり」とは

江戸時代から歴史のある“大津百町”と呼ばれる大津のまんなかには、百年以上ものれんを続ける健康長寿のもとである醃酵食品の三つのお店を巡ってみませんか。健康長寿の話、大津の昔話、こだわりの品々など、お話ししながら大津のまちなかをのんびり散歩して下さい。

大津醃酵会は 平井商店(酒造)、八百与(漬物)、元祖阪本屋(鮎寿司)の3店舗のコラボレーション事業です。

チケット販売所
 大津駅前観光案内所、石山駅前観光案内所、堅田駅前観光案内所、まちなか交流館ゆうゆうかん、大津町家の宿粹世、HOTEL講大津百町、びわ湖大津プリンスホテル、琵琶湖ホテル、ホテルブルーレーク大津など

お漬物

おためしチケット
特典

大津の漬物 八百与

TEL 077-522-4021

嘉永3年(1850年)に創業。聖護院蕪の元祖である近江蕪や近江野菜の粕漬の「長等漬(ながら漬)」は大正3年に、千枚漬は大正5年に、京都・滋賀の漬物屋で唯一、宮内省御用達となりました。



令和元年
実施期間 9/4~11/23
 平日及び土曜日

10時~17時 ※期間中に臨時休業あり
 ■大津祭10/12 ■ジャズフェス10/19
 ■百門市9/7など

おおつ百町 醃 はっこう 酵 めぐり

大津醃酵会3店舗でおためし特典の引き換えができる!

『おためしチケット』
 おためし 1,000円 (税込)

1店が臨時休業の場合は、他の2店で「おためし」で対応させて頂く事があります。
 主催 公益社団法人びわ湖大津観光協会
 TEL: 077-522-8127
 協力 大津醃酵会(平井商店、八百与、阪本屋)

おためしチケット
特典
浅茅生純米カッパ
(または酒粕)

おためしチケット
特典
鮎寿司、ハタタ



大津のお酒 平井商店

TEL 077-522-1277

創業万治元年(1658)歴史のある造酒屋。銘柄「浅茅生」は1677年、後水尾天皇皇子聖護院宮道寛親王から当家に賜った和歌より命名されたものです。



大津の鮎寿司 阪本屋

TEL 077-524-2406



江戸時代、膳所藩本多氏お抱え御用料亭の本家阪本屋を前身とし、札ノ辻(現在の地)にて、当時、一般に商品化されていない鮎寿司を製造・販売する専門店として明治二年に開業。本家伝来の製法を守り、癖のない味を心掛けております。

