

PRESS RELEASE

報道関係者各位



京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

琵琶湖ホテル

2022年9月7日

「和菓子でフレンチ」を体験

『今森光彦トークショー & 琵琶湖ホテル×株式会社たねやコラボレーションディナー』

2022年10月28日（金）開催

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）は、2022年10月28日（金）に『今森光彦トークショー & 琵琶湖ホテル×株式会社たねやコラボレーションディナー』を開催します。



コラボレーションディナー（イメージ）

琵琶湖ホテルは、2022年10月27日に開業88周年を迎える記念として、滋賀県出身の写真家であり、自然と人との関わりを「里山」という空間概念で追いつける今森光彦氏によるトークショーと、今年創業150年を迎える滋賀県を代表する有名和菓子ブランド「株式会社たねや」とともに贈るコラボレーションディナーイベントを開催します。

「食べることが守ること 触れることが育むこと 愉しむことが繋ぐこと」をSDGsスローガンに、21年前から地元食材を美味しく沢山召し上がっていただくことで里山環境を守り、生物多様性保全に貢献する活動「里山の食彩プロジェクト」に取り組む琵琶湖ホテルと、「自然に学ぶ」をコンセプトに、地域に愛され、「美味しい」にこだわった本物のお菓子をつくり続ける株式会社たねやが贈る、フレンチと和菓子のコラボレーションディナーをお楽しみください。

コラボレーションディナーメニュー（抜粋）



伊吹ハムのムースとアドベリーのジュレ×ふくみ天平 最中種

たねやの代表銘菓「ふくみ天平」、最中種に伊吹ハムのムースとアドベリーのジュレを挟んで。パリパリの最中種とクリーミーなムースの食感をご体験ください。



滋賀県産大鱒の自家製スモーク×六果好 長野県産市田柿

滋賀県産大鱒を自家製スモークに。たねやこだわりの市田柿とサワークリームで、甘さと爽やかな酸味と燻製のマリアージュをお楽しみください。



近江鴨のロースト×

たねやオリジナル シチリア・ブロンテ産ピスタチオペースト

近江鴨のローストにたねやオリジナルのシチリア・ブロンテ産ピスタチオペーストを添えて。濃厚なピスタチオペーストと鴨のハーモニーをご堪能ください。



たねや 季節のデザート

蒸した栗を一つひとつ丁寧に手でほぐし、濃厚な栗餡とあわせた栗きんとん。季節ならではの菓子をお楽しみください。

※その他、季節の食材を使用したデザートを企画中

里山環境・生物多様性保全への想いを語るトークショー



2002年の『里山の食彩プロジェクト』発足当初より様々なアドバイスをいただいている滋賀県出身の写真家 今森光彦氏によるトークショーを開催。「小さな里山をつくる」をテーマに、荒れ果てた土地を「未来に贈る美しい風景」として甦らせた体験談などを通して、里山環境・生物多様性保全への想いを語っていただきます。なお、トークショーのみの参加は無料です。

【今森光彦氏プロフィール】

1954年、滋賀県生まれ。写真家。琵琶湖をのぞむ田園風景の中にアトリエを構え活動する。自然と人との関わりを「里山」という空間概念で追いつける。一方、熱帯雨林から砂漠まで、地球上の辺境地の取材をつけている。また、近年は、自然のかたちをハサミひとつで鮮やかに切り出すペーパーカット作家としても知られる。写真集に『里山物語』（新潮社）、『湖辺』（世界文化社）、『世界昆虫記』（福音館書店）など多くの著書がある。第20回木村伊兵衛写真賞、第28回土門拳賞、第48回毎日出版文化賞、第56回小学館児童出版文化賞、第42回産経児童出版文化賞大賞など数多くの賞を受賞。琵琶湖ホテル開業88周年記念ロゴも今森氏の作品。

今森光彦トークショー & 琵琶湖ホテル×株式会社たねやコラボレーションディナー 概要

- ◇開催日：2022年10月28日（金）
- ◇時間：【受付】17：00～18：00
【トークショー】18：00～19：00
【ディナー】19：15～21：15
- ◇会場：琵琶湖ホテル 3階宴会場「瑠璃」
- ◇料金：【一般】お一人様 18,800円、【琵琶湖ホテル倶楽部会員】お一人様 17,000円
※料金には、消費税・サービス料 10%が含まれます。※トークショーのみの参加は無料です。
※トークショー、コラボレーションディナーともに要予約。※定員になり次第受付終了。
- ◇ご予約・お問合せ：077-524-1511（琵琶湖ホテル宴会予約／10：00～18：00）
- ◇詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/event/p77465072/>

琵琶湖ホテル開業 88 周年

琵琶湖ホテルは 2022 年 10 月に開業 88 周年を迎えるにあたり、お客様への「感謝」と「未来」をテーマに、様々なイベントや企画を実施してまいります。詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。



詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/88th_anniversary/

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

SDG s を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDG s の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDG s ビオスタイルプロジェクト

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

＜このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ＞
京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部
TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318
Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp
HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

