



近江の匠

OHMI NO TAKUMI

「和」の伝統に、「技」の冴え、素材を活かす「匠の力」
それが「近江の匠」です

近江食材の神髄は、俺たちが極める！
「味の匠」が、集まって、こんな逸品を創った

滋賀県日本調理技能士会の近江の料理長達が技術の粋を凝らし素材にこだわり抜いてつくった商品が「近江の匠」。近江の素材をふんだんに使用しその美味しさを完璧なまでに引き出しました。第一弾は「近江の牛肉味噌」と「近江の野菜味噌」。近江の食材を知り尽くした匠の技ならではの味わいをお楽しみください。

