

協力店舗 紹介

☎印は要予約

甲南 塩野温泉



甲賀流忍者鍋

猪肉・鹿肉、地の恵みをふんだんに使用した一鍋。忍者の里でご堪能を。

☎前日までに(☎86-2130)

甲南 甲賀忍びの宿 宮乃温泉



甲賀流忍者地鶏鍋

地鶏たっぷりの一鍋をどうぞご堪能ください。

☎2日前までに(☎86-2212)

甲南 新名神 甲南パーキングエリア



甲賀流忍者鍋と巻物

忍者メニューが新たに仲間入り。鍋と巻きのセットどうぞ。

(☎86-8188)

水口 水口センチュリーホテル 日本料理一冕



甲賀流忍者かくれ鍋

味噌と酒粕の出汁が決め手。4種の肉を堪能できる贅沢な一鍋。



甲賀流忍者いろいろ巻き

芯まで具が詰まった色鮮やかな忍者巻きです。

☎鍋・巻とも3日前までに(☎63-2811)

水口 水口センチュリーホテル レストランあすなろ



甲賀流忍者雲隠れ鍋

牛乳仕立てのスープと無入りメレンゲの下には、たっぷりの具材が雲隠れ。

☎2日前までに(☎63-2822)

水口 和風れすとらん 鹿深の里



甲賀流忍者三宝鍋

近江牛肉、猪肉、甲賀のもの。ちの三宝鍋をどうぞ。

(☎62-8588)

水口 魚兵衛



甲賀流忍者みそすき鍋

味噌ベースのすき焼きは珍しい一鍋です。

☎前日までに(☎62-0040)

水口 谷野製麺所



甲賀流忍者白影うどん鍋

忍者を連想させる具たくさんうどんです。

(☎62-2488)

水口 森下屋



甲賀流忍者すいとんの術鍋

忍者が水遁の術を使っている様子にこだわった一鍋です。

☎2日前までに



甲賀流忍者碧水巻き

たっぷりの具材を使用し、どこから切っても切り口は手裏剣型です。

☎前日までに(☎62-0400)

「忍者巻き」は6種類。市内14店舗で3月21日から提供されます。
新鮮な食材を使用した味はもちろん、忍者にちなんだ見た目や仕掛けをお楽しみいただけます。魅力的な新名物料理が皆さんをお待ちしています。ぜひおでかけください。

甲賀流忍者巻き



忍者巻きの掟三カ条
 ① 甲賀市産のかんぴょうを使用
 ② 甲賀市産の米を使用
 ③ 見た目が巻き物

忍者鍋の掟三カ条
 ① 甲賀市産の根菜・野菜を3種類以上使用
 ② 甲賀市産の味噌を使用
 ③ 滋賀県産の食肉を使用

地元で親しまれ、甲賀市に訪れた皆さんにも喜ばれる名物料理として地域の食材を使った「甲賀流忍者鍋」(鍋料理)と「甲賀流忍者巻き」(巻き寿司)が新たに誕生しました。
三つの条件を満たし、お店ごとに工夫が凝らされた「忍者鍋」は全部で13種類。

※協力店舗の詳細情報、キャンペーンについては、ホームページ・チラシなどをご覧ください。

甲賀ブランド推進協議会事務局 観光推進室
 ☎051-0708 / ☎051-4087



甲賀流忍者鍋

市内14店舗がそれぞれ工夫を凝らした鍋や巻き寿司でもってなし。地域の食材が詰まった甲賀市自慢の新名物料理をぜひご賞味ください。

甲賀の名物料理誕生

名物料理誕生 キャンペーン開催

3月21日(金)～
4月6日(日)

キャンペーン期間中に甲賀市新名物料理を注文し、アンケートにお答えいただいた方に抽選で甲賀ブランド認定商品が当たります。

この「のぼり」が目印

甲賀流忍者鍋・巻きはこののぼりのあるお店でお召し上がりいただけます。

甲賀 甲賀の里 錦茶屋



甲賀流忍者鍋

味噌と鶏がらスープが絶妙な味わい。当店の忍者鍋が復活しました。



甲賀流忍者虎の巻き・くの巻き

具材はなるべく保存がきくものを使用。お土産にもいかがですか。

☎鍋のみ(☎88-3168)

甲賀 寿司 一休



甲賀流忍者夕顔巻き

甲賀流忍者の歴史にこだわり、1本で2度楽しめる味わいです。

☎前日までに(☎88-4076)

土山 大河原温泉 かもしか荘



甲賀流忍者忍びくの一鍋

具材が隠れに隠れる忍者鍋。猪肉をクリーミーな味わいと濃厚なスープで。

(☎69-0344)

信楽 創作割烹 一水庵



甲賀流忍者近江地鶏鍋

甲賀流忍者近江牛鍋

具たくさん一鍋。ぜひ近江地鶏、近江牛のどちらもお試しください。



甲賀流忍者近江牛巻き

近江牛を忍ばせた贅沢な1本です。

☎鍋・巻とも3日前までに(☎82-2800)

信楽 信楽陶芸村 国道店



甲賀流忍者からくり鍋

忍者の道具を連想する具たくさん鍋。味噌と黒ねりごまのスープをどうぞ。

☎2日前までに(☎83-0230)