

「お米の匠」の技とみらいの湖国グルメが紡ぐ新たな感動

2026 年 9 月

びわ湖大津プリンスホテル

膳 八女や in 滋賀

SNS で国内外から注目を集める料理人・おにぎり太郎氏を迎えて滋賀の魅力を発信
『おにぎり太郎』氏と『ホテルの若手シェフ』が共演する 2 日間限定イベント

【期間】2026 年 10 月 17 日(土)・18 日(日)

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:中山 隆之)は、2026 年 10 月 17 日(土)と 18 日(日)、日本のお米の魅力を世界へ伝える料理人として国内外から注目を集めるおにぎり太郎氏を迎え、2 日間限定の特別なコラボレーションイベント「膳 八女や in 滋賀」を開催いたします。

今回のイベントでは、2025 年 6 月に福岡県八女市にオープンして以来、予約が困難な状況が続く「膳 八女や」の味と当ホテル内のコンペティションを勝ち抜いた若手シェフ 6 名による滋賀食材を使用した趣向を凝らしたメニューの共演を特別に日本料理会席でお楽しみいただけます。おにぎり太郎氏によるパフォーマンスと若手シェフの創造性に満ちたメニュー、コラボレーションが生み出す特別な食体験を予定しております。また、今回提供するお米は、滋賀県みらいの農業振興課食のブランド推進室ご協力のもと、長年有機農業に取り組んでおられる滋賀県野洲市「中道農園」が生産する有機 JAS 認証の「きらみずき」を使用。「お米の匠」の技とみらいの近江米が紡ぐ新たな感動をお届けいたします。

今回のイベントは、国内のホテル業界では初となる株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドとおにぎり太郎氏の業務提携により実現したものです。今後も当ホテルでは、国内外のお客さまに日本の「お米」と「食」の魅力を発信し、西武グループが推進するサステナビリティアクションとして「地域との連携」「地産地消」、そして日本の食文化の価値向上に取り組んでまいります。



おにぎり太郎氏



びわ湖大津プリンスホテル 6 名の若手シェフ

写真左より 佐々木貴教、大野桂介、廣瀬百花、西本響、山田幸奈、藤野可蓮

コラボレーションイベント「膳 八女や in 滋賀」概要

【日 時】2026 年 10 月 17 日(土) ①6:00P.M.～9:00P.M.
10 月 18 日(日) ②12:30P.M.～3:30P.M. ③6:00P.M.～9:00P.M.

【会 場】和食 清水(36F) 天婦羅カウンター

【料 金】1 名さま ¥20,000

【定 員】上記①～③ 各 8 名 <予約制>

【U R L】https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/shimizu/menu/onigiri_taro_collab2026

【お客さまからのご予約・お問合せ】びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)

※画像はすべてイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※当イベントの食物アレルギー対応につきましては、商品の性質上内容の変更はいたしかねます。あらかじめご了承ください。※状況により上記予定、内容が変更になる場合がございます。

◎報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。

びわ湖大津プリンスホテル セールス&マーケティング部門

TEL:077-521-2933 Email: spw-otu-pln@seibugroup.jp


でかける人を、ほほえむ人へ。