

平成24年1月31日

びわこ近鉄レストラン（大津SA下り線）が、「ブラックバス」を食材化！

2月1日（水）から、『びわ湖BASSバーガー』を発売します！

近鉄が直営で運営しているびわこ近鉄レストラン（大津SA下り線）では、琵琶湖に生息する「ブラックバス」を食材として使用した『びわ湖BASSバーガー（380円）』を2月1日（水）から発売します。「ブラックバス」を食材化した商品の発売は、全国のサービスエリアでは初めてとなります。

「ブラックバス」は環境省により特定外来生物に指定され、滋賀県の駆除事業対象となっている外来魚です。これまで、そのイメージや取扱いにくさから食材としてはほとんど流通していませんでしたが、スズキの仲間である「ブラックバス」は淡白な白身魚で、実は大変美味しい魚でもあります。

『びわ湖BASSバーガー』はお客様のご注文をいただいてから調理するため、揚げたてでサクサクの食感をお楽しみいただける、おすすめの商品です。

このたび、「ブラックバス」を食材化しハンバーガーとして発売することで、食材としての「ブラックバス」の認知度を向上させ、地域に根ざしたサービスエリアとして、地元らしさや地域の魅力をお客様にお伝えしていければと考えています。詳細は下記のとおりです

- 【発売開始日】 2月1日（水）
- 【発売場所】 名神高速道路 大津サービスエリア（下り線）  
びわこ近鉄レストラン内「デリ&カフェ 満点星」
- 【価格】 380円（税込）
- 【販売時間】 平日：9時から18時まで／土日祝：8時から19時まで



『びわ湖BASSバーガー』PRポスター



『びわ湖BASSバーガー』商品写真