

## 『大津YEG 公式Facebook』大津のお役立ち情報発信中!

この度大津YEGのFacebookページを立ち上げることとなりました。現在新型コロナウイルスによる経済への打撃が深刻化しておりますが、このような時だからこそ、大津YEGの会員同士が協力し、知恵を結集し、一致団結してこの難局を乗り越えていきたいと考えております。大津YEG Facebookページでは会員の皆様のPRに繋がる投稿や新型コロナウイルスに対する取り組み、会員の皆様の事業所の助けになる有益な情報をどんどん発信していきたいと思っております。

今だからこそ、大津YEGが一致団結して支えあいましょう! 何卒ご協力よろしくお願いいたします。

大津YEG Facebook



会長 久保 卓巳

### ■大津YEG Facebookより「琵琶湖の幸」特集■

#### 魚重産業

魚重産業では、長年の技術と経験を生かし生鮮湖魚の卸売・小売と湖魚の加工食品を製造販売しております。料亭・ホテルや珍珠問屋と取引があり、味には一定の評価をいただいております。長い歴史の中で生まれた独自の漁法からとれる湖魚を、伝統の調理法により、季節を彩る商品として皆様にお届けしたいと考えております。一つ一つすべて手作りで、真心こめて作らせていただいておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。最近YouTubeも始めました!琵琶湖の魚は魚重産業にお任せください!!

大津市逢坂1-12-21  
TEL:077-522-3175  
営業時間:9:00~17:00  
定休日:日曜・祝日



#### オカモト水産

季節によって様々な旬の川魚料理を販売しております。子持ち鮎や氷魚(ひうお)といった季節を彩る魚や、しじみやたてぼしといった琵琶湖固有の貝も当店で調理・販売しております。「鮎の塩焼き」や「鯉のあらい」、「鯉や鮎の甘露煮」、「鰻の蒲焼」、合鴨肉も扱っております。  
合鴨肉 1p ¥1,000 合鴨団子 1個 ¥110  
※仕入れ状況や漁獲時期により、販売出来る商品が変わります。商品については、お電話にてお問い合わせ頂ければ幸いです。

大津市長等2丁目9-32  
TEL:077-524-3301  
営業時間:9:00~18:00  
定休日:水曜・日曜・祝祭日



#### 元祖 阪本屋

琵琶湖産天然二ゴボナと江州米を使用した「鮎寿司」を製造・販売しております。初めての方にもお求めになりやすいお試しサイズも好評です。

お試しサイズ(10切入) ¥1,836

鮎寿司(一尾) ¥3,240~

◇琵琶湖の湖魚を使用した佃煮も各種販売しております。

◇当店から地方発送もさせていただきます。

7月末まで全国送料一律600円  
(クール代含む)キャンペーン中!

大津市長等1-5-21  
TEL:077-524-2406  
営業時間:9:00~18:00  
定休日:日曜



#### 松田魚伊

備長炭でじっくり焼き上げた「うなぎの蒲焼」「うなぎ折弁当」、無添加醤油煮の「湖魚佃煮」、郷土料理えび豆を使った「えび豆キッシュ」等、製造からラッピングに至るまで、心の通ったものづくり。また食育の観点から、子供達が興味を持って食べたいような商品作りに励んでおります。大切な方への贈物にも、是非ご利用ください。

大津市西の庄10-29  
TEL:077-522-2352  
営業時間:9:00~19:00  
定休日:日曜不定休



### 只今、会員募集中!

#### 大津商工会議所青年部に入会しませんか!

大津の若手経営者が集まる大津YEGは、地域の活性化事業や経営研鑽事業、そして経営者同士の交流活動などを行っています。一緒に地域と自社事業を盛り上げましょう!

#### 【入会資格および会費】

資格者は大津商工会議所の会員事業所の経営者、その後継者、もしくはその事業所が推薦している方で、4月1日現在で満20歳以上45歳以下であれば、男女問わず入会できます。入会金は無料で、年会費24,000円が必要です。

大津商工会議所青年部事務局(田中・石川まで)  
TEL:077-511-1500 / FAX:077-526-0795  
E-mail:yeg@otsucci.or.jp  
URL:http://www.otsucci.or.jp/yeg/

### YEGインフォメーション

#### ■大津YEG Facebookページに掲載される方を募集!

大津YEGでは、今年度から運用をスタートしたFacebookへ掲載される事業所を募集しています。

大津YEG Facebookを使って、

- ・自事業所の宣伝
  - ・他の事業所のためになる情報・サービスの案内 etc.
- をしてみませんか?

掲載をご希望される方は、  
広報委員会:山本・山崎秀・染田までお問い合わせください。  
(※担当者の連絡先は、会員手帳でご確認ください)