



G I 登録「近江日野産日野菜」使用

日野菜かぶ焼酎「小春のしるし
(第1章)」発売決定

日野町役場農林課

令和7年 6月30日

日野町役場農林課

松井・木村

TEL: 0748-52-6563

日野町の特産品である伝統野菜の「近江日野産日野菜」は、令和4年10月に国のG I（地理的表示保護制度）に登録されました。

その日野菜を使った日野菜かぶ焼酎「小春のしるし（序章）」をJ Aグリーン近江と日野町・桜谷地域農村RMO推進協議会が協力し開発。

第1弾の787本は、令和6年12月の発売から約2週間で完売し再販を望む声をいただいております。

この度、令和7年春作の「日野菜」による日野菜かぶ焼酎「小春のしるし（第1章）」の発売が決定したことからお知らせさせていただきます。

今回の発売に際し、日野町で暮らし地元高校に通われ、現在も日野町への思い入れをお持ちの「祇園さゝ木 店主 佐々木浩」氏による題字を使った限定ラベルにてお届けします。

発 売 日：令和7年 8 月 1 日（金）予定

発売本数：約800本（720ml／本）

価 格：1,800円／本（税込み）※化粧箱付き

販売店舗：J Aグリーン近江日野営農振興センター ※兼先行予約店舗

J Aグリーン近江きてか～な

※町ふるさと納税返礼品としても取扱予定

先行予約：7月15日（火）から先行予約開始（100本限定・お一人様2本まで）

予約は日野営農振興センターへの来店のみ受付

予約特典として7月25日（金）より先行販売

題 字：祇園さゝ木 店主 佐々木 浩 氏

令和2年以降ミシュラン3つ星を連続獲得

佐々木氏の題字は令和7年度限定（予定）

最後に一杯欲しいと思った時にお漬け物やお揚げさんと菜っ葉のたいたん、三つ葉のお浸しや芹のお浸し等、野菜の香りの良い食材と合わすと、最後の締めには凄く面白いと思います。

私は日野菜が好きです。日野菜がここまで形を変える事が、アツパレ！

祇園さゝ木 店主 佐々木 浩

～祇園さゝ木流「小春のしるし」の飲み方から～

後取材の連絡先

担当：農林課 松井 賢一

携帯：090-1442-9136