

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	旬菜居酒屋 農民	
業態・業種	飲食店等 居酒屋	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	夏は、岩牡蠣、サザエ等の海鮮 BBQ を屋外で是非お楽しみ下さい。 冬は、地元農家さんの三葉、長ネギ、白菜、春菊等を使った鍋を天然果汁 100%で作った自慢のポン酢でお楽しみください。	
所在地	上越市東雲町 2-4-51	
主な上越産品の提供状況	上越市産米を 100%使用する	
	地場産の食材などを使用した伝統料理や郷土料理を 通年で提供する	
	上越市産の日本酒やワイン等を通年で提供し、分かりやすく表示する	○
	地場産の食材をおおむね 80%以上使用した料理を年に 60 日以上提供する	○
	「上越野菜」振興協議会が認定する「上越野菜」やその加工品を使用した料理を年に 60 日以上提供する	○
	自らアンケート調査を行い、地場産の食材の消費拡大に取り組む。	
営業時間	17：30～23：00	
定休日	日曜日（宴会予約があれば営業）	
お問い合わせ先	旬菜居酒屋 農民 Tel 025-530-7038 Fax 025-544-2246	

