

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	手作り料理と地酒 おと 御幸町店	
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	地元の市場に水揚げされた地魚をはじめ、上越地方に伝わる郷土料理、のっぺいや汐するめの天婦羅など、通年ご用意しております。自慢のかまど飯は安塚区の棚田で育てられた米を使用。品揃え豊富な地酒もぜひお試しください。	
所在地	西本町 4-8-18	
主な上越製品の提供状況	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	平日 17 : 30~22 : 00、週末・祝前日 17 : 30~23 : 00	
定休日	不定休	
お問い合わせ先	手作り料理と地酒 おと 御幸町店 Tel 025-546-7500	

