

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	食と農のテーマパーク あるるんの杜 レストラン「六花の里」	
業態・業種	飲食店等 レストラン	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	ビュッフェは地場産農畜産物をふんだんに使用した料理を常時 50 種類以上提供。旬の食材と地場産野菜を使用した「美味しい」と、保存料等の食品添加物を極力控えた「ヘルシー」にこだわり、「地域に元気と笑顔、上越の食の魅力」を届けます。	
所在地	大道福田 621	
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	モーニング 7 : 30 ~ 10 : 00 (最終入店 9 : 30) ランチビュッフェ 11 : 00 ~ 15 : 00 (最終入店 14 : 00) ディナービュッフェ 17 : 00 ~ 21 : 00 (土日祝のみ。15 名以上完全予約制。 最終入店 20 : 00)	
定休日	毎週水曜日 (祝日の場合は営業)	
お問い合わせ先	食と農のテーマパーク あるるんの杜 Tel 025-520-5515 Fax 025-520-5121	

