

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	旬魚料理と地酒の店 大黒屋	
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	毎朝市場より仕入れて来る新鮮な日本海の海の幸や郷土料理のする天、ゲンギョの夜干しなど上越ならではのつまみと、相性抜群の越後高田の地酒やワインをご堪能ください。	
所在地	仲町 4-5-2 (高田ターミナルホテル 1F)	
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	11 : 30 ~ 14 : 00 17 : 00 ~ 22 : 00 (ラストオーダー 21 : 30)	
定休日	無休	
お問い合わせ先	旬魚料理と地酒の店 大黒屋 Tel 025-523-5428 Fax 025-525-0549	

