

# 「上越市地産地消推進の店」

推進店名	レストラン 海のだいどこや	
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	鯛をはじめ、地魚をふんだんに使った「海鮮丼」は超おすすめ。刺身に合う地酒を多数用意しています。	
所在地	名立区名立大町 4280-1	
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) 11:00~15:00、17:00~21:00、 (土・日・祝) 11:00~21:00	
定休日	第 2 水曜日 (8 月を除く)	
お問い合わせ先	レストラン 海のだいどこや Tel 025-531-6300 Fax 025-537-2486	

