

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	レストラン味彩	
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	<p>発酵のまち、上越にちなんで考えた酒粕バターラーメン。バターと酒粕の相性も良く、濃厚なスープは最後まで美味しいランキング1位のラーメンです。</p> <p>ゆっくり温泉に入った後は、地場産コシヒカリ、酒、魚介等を使った宴会（会席・オードブルコース）もご利用ください。</p>	
所在地	吉川区長峰 100	
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	11：00～21：00	
定休日	月曜日	
お問い合わせ先	レストラン味彩 Tel 025-548-3911 Fax 025-548-3662	

