

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	手打ちらーめん まるとく	
業態・業種	飲食店等 ラーメン店	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	辛味子と大吟醸の酒粕をあわせた辛味噌をトッピングした「熟成旨辛しょうゆ」が人気。芳醇な香りと深い辛味をお楽しみいただけます。みそダレには山本味噌さんの長期熟成味噌を使用しています。	
所在地	下門前 2287 番地	
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	11：00～14：00、17：30～20：30	
定休日	火曜日（祝日の場合は翌日）	
お問い合わせ先	手打ちらーめん まるとく Tel 025-512-6456 Fax 025-512-6456	

