

# 「上越市地産地消推進の店」

推進店名	あさひの里 大島庄屋の家	
業態・業種	飲食店等 旅館	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	昔ながらの素朴な田舎料理に地元産の旬の食材を使い、季節ごとに特色あるメニューを提供しています。 おすすめは、地元の天然山菜の料理やホテルの舞う棚田で育てた地元産コシヒカリなどが味わえる会席。囲炉裏を使った昼食会席も人気です。送迎はほくほく線大島駅まで。	
所在地	大島区田麦 1096-2	
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	8：30～17：30 宿泊があるときは 8：30～22：00	
定休日	木曜日	
お問い合わせ先	あさひの里 大島庄屋の家 Tel 025-594-3848 Fax 025-594-3849	

