

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	お食事の館・旅人の宿 わすけ	
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	地物の甲イカなどの墨を使った「イカスミコロッケ」は当店の名物料理です。イカスミに含まれるリゾチウムというアミノ酸には動脈硬化を予防する効果があります。その他にもしよんの上越食材を使うよう心がけています。	
所在地	柿崎区上下浜 1637	
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	11：00～21：30	
定休日	不定休	
お問い合わせ先	お食事の館・旅人の宿 わすけ Tel 025-536-2110 Fax 025-536-3728	

