

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	割烹旅館 晴山荘	
業態・業種	飲食店等 割烹・旅館	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	四季の地元食材を使った月替わりの彩り豊かな京風料理を提供しております。 和の趣向を凝らした客室にて、お客様をおもてなしいたします。	
所在地	大貫 2-17-22	
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	昼食 11 : 00 ~ 15 : 00、夕食 17 : 00 ~ 20 : 00 宿泊 15 : 00 ~ 翌 10 : 00	
定休日	無休（施設点検日は休み）	
お問い合わせ先	割烹旅館 晴山荘 Tel 025-523-5230 Fax 025-524-7633	

