

# 「上越市地産地消推進の店」

推進店名	ホテルセンチュリーイカヤ レストランセピオーラ	
業態・業種	飲食店等 レストラン ホテル	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	上越の旬の野菜や魚介類を使ったメニューを日替で提供しています。地酒・ワインも豊富に取り揃えております。 おすすめは上越産コシヒカリと上越地域で水揚げされた新鮮な魚介類をつかったランチコースや会席コースです。	
所在地	中央 1-2-7	
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	7:00~21:00 (ラストオーダー)	
定休日	無休	
お問い合わせ先	ホテルセンチュリーイカヤ レストランセピオーラ Tel 025-545-3115 Fax 025-545-3122	

