

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	レストラン湖月	
業態・業種	飲食店等 レストラン	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	毎日の食材は、ほぼ市内の市場、専門店で仕入れ、購入をし、お米は上越産コシヒカリ 100%、酒類も地産銘柄を中心に取り揃えています。また夕食には新鮮な食材をふんだんに使用した和洋折衷のオリジナル料理のもてなしを致しております。	
所在地	柿崎区上下浜 2362（米山水源カントリークラブ&ホテル内）	
主な上越製品の提供状況	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	10：00～14：00、17：00～20：00（要予約）	
定休日	無休（冬期、降雪時はクローズさせていただきます）	
お問い合わせ先	レストラン湖月 Tel 025-536-3121 Fax 025-536-3123	

