

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	牧湯の里 深山荘	
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	<p>おすすめメニューは牧区産のコシヒカリに内水面で育てられたスジエビをサクッと風味よく揚げ載せたスジエビのかき揚げ丼や、牧区産ソバとよむすめを地元の名士が打った手打ちそば等です。</p> <p>飲み物も特区どぶろく製造第1号の「峰の白峰」、H22 全国どぶろく研究会最優秀賞の「どぶろく卓」など、牧区ならではの品揃えとなっています。</p>	
所在地	牧区宇津俣 285	
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 : 30~14 : 00、17 : 30~22 : 00	
定休日	無休 (1/14~2/21 冬季休業)	
お問い合わせ先	牧湯の里 深山荘 Tel 025-533-6785 Fax 025-533-5356	

