

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	鵜の浜人魚館（お食事処 海風）	
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	珍しい日本海産の「しまふぐ」を使ったソースカツ丼は人気メニューの一品です。	
所在地	大潟区九戸浜 241-8	
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	11：00～20：30（ラストオーダー20：10）	
定休日	火曜日、12/31、1/1	
お問い合わせ先	鵜の浜人魚館（お食事処 海風） Tel 025-534-6211 Fax 025-534-6212	

