

「上越市地産地消推進の店」

推進店名	自家製天然酵母パン こびと窯	
業態・業種	小売店 パン屋	
お奨め商品と消費者へのメッセージ等	4種の自家製天然酵母と国産小麦を使い、手間と時間をかけた、味わい深いパン作りをしています。卵、牛乳は一切使わず素材と酵母の発酵で、健康によいパンを提供しています。	
所在地	頸城区上吉 1920-10	
主な上越製品の販売品目	農産物	
	水産物	
	畜産物	
	加工品 上越産無農薬小麦のパン、みそパン、酒粕パン、はちみつ	
上越製品の販売に際して取り組む事項	地場産品フェアなどの売り出し、特売日を年に12回以上設ける	○
	「上越野菜」振興協議会が認定する「上越野菜」やその加工品を年に60日以上販売する	
	地場産の食材や、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販売する	○
	地場産の食材の生産者を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・加工品を年に60日以上販売する	
	地場産の食材を使用したレシピを年に20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	11:00~16:00(木・土) / 委託販売(水~土)	
定休日	日・月・火曜日	
お問い合わせ先	自家製天然酵母パン こびと窯 Tel 025-530-3779 Fax 025-530-3779	

