

みそ 旨辛味噌



麺屋しょうじ(栄町)

甘えび担担麺～酒かす仕立て～



龍馬軒(上中田北部土地区画整理事業8街区)

雪室酒粕みそらーめん



蒲公英拉麺YAMATO(大和5)

雪室酒かすみそラーメン



WITHドリーム(五智2)

昭和つけ麺～酒粕ポターージュ～



宝来軒総本店(大町4)

THE タンメン～酒粕ジェノベーゼ～



ラーメンダイナー-GOGO宝来軒(大豆)

たんめん 雪室酒粕白麻婆豆腐湯麺



王華飯店(仲町3)

チャーシューメン 越後甘海老蝦醬麵



麺屋あごすけ(下門前)

チンタン 辛みそ大吟醸(鶏清湯)



まるとく(下門前)

雪むろ酒かすラーメン



春紀(板倉区田井)

しろ ツー ハナと雪の城へII



はな禅(中田原)

なごみ 金虎酒粕つけ麺 和



らーめん金虎(富岡)

発酵のまち × 雪 × ラーメン

古くからこの地に食文化として根付く酒粕などの発酵食品と、雪国に伝わる天然の冷蔵庫「雪室」で貯蔵した食材がラーメンになりました。トッピングには上越産の野菜や魚介類を使い、上越の味を存分に楽しめる一杯です。新たな名物ラーメン誕生の予感…。開発に参加した市内14店の情熱の一杯をぜひご賞味ください。

雪むろ酒かすラーメン

雪国が醸し出す情熱の一杯

開発者に聞く



雪むろ酒かすラーメン代表 月岡二幸さん

ラーメンを食べに上越へ

発酵のまち上越に新たに誕生した、山の幸、海の幸がぎっしり詰まったラーメンです。地元の人はもちろん、市外や県外、さらには海外の人にも食べてほしいです。たくさんの人に愛され、「上越の名物」として訪れる人の楽しみの一つになればうれしいですね。また、酒粕は健康にも良く、食べれば体も心も元気になりますよ。

TAKADAブラック2019



比他棒(東本町3)

元祖雪室酒粕みそらーめん



たんぼラーメン(三和区神明町)

らーめん金虎(富岡)

イベント

雪室グルメフェア

(期間：2月2日(土)～28日(水))

市内の飲食店・小売店などで、雪室商品や雪室食材を使ったメニューを提供します。フェアに合わせて雪むろ酒かすラーメンの提供も開始します。雪室の力で熟成された食材の味をお楽しみください。詳しくは、雪室推進プロジェクトのホームページ(<http://yukimuro.jp>)をご覧ください。

▼問合せ：雪室推進プロジェクト
ト食材活用チーム事務局(高田本町まちづくり
株内、☎025・522・3415)



雪室推進プロジェクト QRコード

※メニューは一例です



ポローニャ風ラグーソースのタリアテッレ(タマネギ、ニンジンなどの雪室野菜を使用)



鶏肉と雪下野菜のクリームシチュー(タマネギ、ニンジン、ジャガイモなどを使用)