

バックス館上越店

食肉

「安心・安全」輸入飼料は使わず、食材の食べ残しを有益な微生物の力で、分解、殺菌された安全な飼料を与えているなごみ豚は滋養に富んだ旨みと、とろける脂味の調和です。なごみ豚から作られたウインナーは学校給食にも使われています。



地産地消おすすめ商品

☆加工品／なごみ豚ウインナー

地産地消推進の取組

- ✓「上越野菜」やその加工品を年に60日以上販売
- ✓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
- ✓地場産の食材の生産者を分かりやすく表示



TEL 025-525-2129

- 所在地：上越市春日山1-8-30
(妙高はねうまライン春日山駅から車で5分)
- 営業時間：9:00～19:00
- 定休日：無休
- 駐車場：50台

MAP

