

お食事の館・旅人の宿 わすけ

民宿

割烹

日本調理技能師、そして食育推進員として、地域食材を使った日本料理が自慢の宿です。上越産鮮魚を使ったお料理のほか、近年は地元で捕獲した天然イノシシの鍋も人気です。地元の若手農家や地元酒造とコラボレーションした食イベントも実施しています。

当店の地産地消推進の取組



- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ 「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
- ✓ 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

地産地消おススメメニュー

- ☆名物「イカスミコロッケ」（4個） 500 円
- ☆上越産鮮魚を使った「旬鮮舟盛り」 5,000 円～
- ☆上越産天然イノシシ鍋の会席コース 6,000 円～



TEL 025-536-2110

○所在地：上越市柿崎区上下浜 1637
(信越本線上下浜駅から車で 2 分)

○営業時間：11：00～21：30

○定休日：不定休

○URL：<http://www.wasuke.com>

○席数：個室、宴会場併せて 4 室(最大 50 名)

○駐車場：12 台

