

鶴齡大吟醸

まるで江戸時代に
タイムスリップした
塩沢宿牧之通り



酒粕料理フェア

期間：平成27年2月1日(日)～3月22日(日)

健康や美容への効果から高い注目の発酵食品の酒粕。うまい酒の酒粕は、格別に美味しい！！期間中地元青木酒造・鶴齡大吟醸の酒粕を使った料理を牧之通り周辺の飲食店でお召し上がりいただけます。



青木酒造



案内MAP

手作りで仕込む、伝統ある酒蔵で、地元にも愛され続けている酒蔵です。

① **越光玄米蔵**
こしひかりげんまいぐら
酒粕ソフトクリーム ¥320

口どけなめらか
魚沼産コシヒカリのお結びセット ¥350

魚沼産コシヒカリの専門店。米屋のお結びセット、魚沼のおやつあんぽ、すりこぎもちが人気！

休 年内無休 営 10:00～16:00

② **蕎麦処 雁木屋**
がんぎや
酒粕けんちん汁と蕎麦のセット ¥1,100

(そばは温・冷選べます)
魚沼郷土料理のけんちん汁です。地元そば粉を使った香り良い二八そばが評判です。

休 木曜日 営 11:00～15:00L0
(冬季は全曜日) (平日は14:30L0)

③ **喰処 はなや**
越後もち豚の
酒粕入り生姜焼定食甘酒付 ¥880

生姜焼とごはんの相性は抜群！
ボリューム満点の定食が評判のお店。

休 不定休 営 11:30～14:00
17:00～22:30

④ **和食処 にし川**

佐渡産かき使用酒粕鍋定食 ¥1,600

極上佐渡産かきは身がぷりぷりで大きく美味しい！お鍋で身体が温まります。

休 不定休 営 11:30～14:00
17:00～22:30

⑤ **OHGIYA CAFE**

ワッフル・ザ・
¥950ランチ

※ランチはミニデザート・ドリンク付
酒粕の甘酒

期間中お食事の方に全員に酒粕の甘酒サービスでつきます。

休 水曜日 営 10:30～17:30
ランチは11:00～14:00

⑥ **だんだん亭につぼん家族**

銀だらの酒粕焼き定食 ¥1,300
単品 ¥980

脂ののった銀だらと酒粕の相性抜群です！
お酒のつまみにもピッタリです。

休 不定休 営 11:30～14:00
17:00～23:00