

発酵醸造や特産品を使った特別メニュー

長岡で
ランチ
するなら

越後長岡 里めし 浜めし

SATOMESHI

里浜

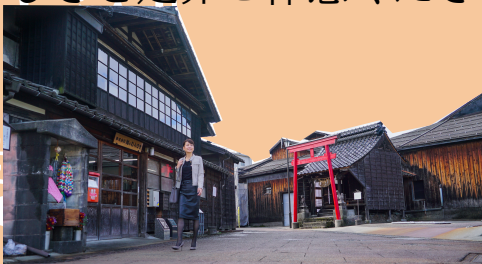
HAMAMESHI

是非
ご賞味ください。

【越後長岡『里めし浜めし』とは？】

江戸時代、越後ながおかは北前船の寄港地であり、三国・北国街道による人々の往来と豊かな自然によって醸造業が盛んに行われ、「越後の食い倒れ」と呼ばれる食文化が育まれました。

今もなお摂田屋地区には味噌、醤油、日本酒の蔵本が立ち並び、醸造業が盛んです。これら発酵醸造や各地域の特産物等を使った特別メニューが「里めし」。漁師独自の旨い食べ方が受け継がれたメニューが「浜めし」。伝統のおいしさを是非ご体感ください。



発酵醸造のまち 摂田屋



寺泊 魚の市場

お問い合わせ：一般社団法人 長岡観光コンベンション協会

〒940-0062 新潟県長岡市大手通 2-2-6

(ながおか市民センター内 2階)

TEL.0258-32-1187 FAX.0258-31-1777

里めし浜めし 検索

<https://nagaoka-navi.or.jp/gourmet/akinozin/satomeshi>

