



今年の秋は地元の再発見や、  
近県のお取り寄せグルメを楽しんでみては。  
埼玉は知る人ぞ知る逸品をセレクト。  
上越は新鮮な海の幸から伝統食までを揃えて。  
長野は実りの秋を実感する郷土の味。  
お疲れぎみの心も豊かに満たされそうな、  
三町の「ご当地グルメ」あれこれです。

※掲載情報は9月初旬の情報です。状況により営業や内容  
が変更の場合もあります。事前に公式HPなどでご確認の  
うえ、ご活用ください。

# ご当地 グルメを いただきます!

埼玉 長野 上越  
～巻頭特集～

## 三町物語



その土地ならではの食材・料理は大きな旅の目的の一つ。  
新鮮な海の幸から伝統食まで、上越ならではの  
ご当地グルメをお楽しみください。

シンプルだけど  
真似できない味



### とん汁の たちばな

とん汁専門店として、地元をはじめ広く愛されているお店。豚肉、玉ねぎ、豆腐  
といったシンプルな具材ながら、家庭では味わうことのできない「たちばなの  
とん汁」。シチューに例えられるくらい濃厚でやさしい甘みのスープが特徴です。  
伝統の味を守りつつ、常においさを追求し続けたオンリーワンの味です。

【問】とん汁のたちばな ☎0255-72-2450

【時】平日:10:30~18:45ラストオーダー

土・日・祝日:10:30~14:30ラストオーダー、16:30~18:45ラストオーダー

### メイド・イン上越 特産品

上越市が設けた「メイド・イン上越」認証制度で認められた特産品。この  
地で生まれた確かな特産品であることをオリジナル性、信頼性、市場性、  
地域性の観点から厳しく審査して認証しています。上越市が自信をもっ  
て、全国に、そして世界の多くの人たちに発信する特産品です。

【問】上越市産業観光交流部産業政策課上越ものづくり振興センター

☎025-522-2666

上越の風土のなかで  
磨かれた確かな逸品



上越  
JOETSU

新鮮なベニズワイガニを  
選んで買って、すぐ食べられる

### 道の駅マリンドリーム能生 かにや横丁

地元能生漁港で水揚げされた新鮮なベニズワイガニを販売する、日本  
海側最大級の直売所。漁船が営む直売所が軒を連ね、威勢のいい  
お母さんたちがカニを山盛りにして販売しています。買ったカニを  
すぐ食べたいという方は、直売所隣の「カニかに館」へどうぞ。汚れ  
を気にせず食べられるテーブルと手洗い場を常設した、楽しく美味  
しくカニを食べるための施設です。「父ちゃんが獲り、母ちゃんが売  
る」というマリンドリームスタイルを楽しんでください。ホームペ  
ージからお取り寄せの注文が可能な店舗もあります。



【問】道の駅マリンドリーム能生 ☎025-566-3456

【時】8:00~17:00

※禁漁期間:1・2月

### 旬の魅力と生産者の想いを届けるレストラン



#### 六花の里

農産物直売所「あるん畑」に出荷される、安全・  
安心・新鮮な地場産野菜をふんだんに使用したメ  
ニューを提供するレストラン。自慢のランチプレ  
ートで上越の旬の美味しさと、大地の恵みを育む  
生産者の想いをお届けします。

【問】レストラン「六花の里」☎025-530-7330

【時】11:00~14:30 (最終入店14:00)