

上越の新名物

# 「さかきん発酵鍋」



## 参加店募集中



### ◆さかきん発酵鍋のルール

#### (1)【スープ】

上越産酒粕を使ったトマトベース又は、みそベースのスープとする ※上越産とは上越市・妙高市・糸魚川市の3地域を指す

#### (2)【具材】

上越産の発酵食品や野菜、魚介類等を使用する

※1品以上入っていればOK！

左記ルールを守れば、各店舗で自由にアレンジOK！！

### ◆参加店のメリット

参加店応援・支援メニューは随時追加していく予定です。

1

公式HP・インスタ等のSNSで店舗を紹介

2

各種イベント開催で、市内外の観光客にPR

3

新メニュー追加でお店の魅力もUP↑

※詳細は以下のHPなどからご覧いただけます。



公式HP



インスタグラム



坂口博士とは

問合せ先

上越発酵鍋開発普及実行委員会事務局  
TEL:0120-26-4000(デュオ・セレッソ内・火曜定休日)  
まずはご一報ください！  
担当者がご説明に伺います。