

# 大黒屋の仕出し

発酵のまち  
上越

夏は高温多湿、冬は低温多湿。上越市のこの気候が発酵食品にとっても適しており「発酵のまち」と言われています。「たくさんの方に、上越の発酵食のおいしさを知ってもらいたい!」そんな思いから、体の中からキレイになれるおべんとうを作りました。

## 美味しく食べて免疫力UP!

発酵を促す善玉菌の作用が腸内を活発にして免疫力を高めます

全品発酵食品を使用して

お作りしました



### サカキンさんのおべんとう

1,500円(税込)

● 上越市の偉人!坂口謹一郎博士(サカキンさん)

坂口謹一郎氏は上越市出身で、「応用微生物学」の世界的権威として知られる博士の研究の対象であった「微生物」とは、菌類や酵母・カビなどの小さな生物のことで、これらがかわって「発酵」が促され、私たちの食生活に欠くことのできない味噌や醤油、日本酒などができあがります。博士はこの工程を科学的に解明し、その研究成果から調味料の大量生産等、今日の発酵工業発展の扉を開いたといわれています。



折詰弁当 1,000円(税込)



一段会席弁当

小町

1,500円(税込)



一段会席弁当 彩 2,000円(税込)



二段会席弁当 いろは 2,500円(税込)

※仕入れにより内容がかわります。※食品衛生には、充分に気をつけておりますが、お早めにお召し上がりください。  
※ごはん無しのお料理折の場合は、プラス500円頂戴いたします。※その他ご予算に応じて承ります。

前日までの要予約

5つ以上ご注文で配達承ります

四季折々の地元食材をふんだんに使った、料理長こだわりのお弁当をお楽しみください

