

発酵のまち上越

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

「腸美人」サカキンさんプレート

栄養価のUP、腸内環境を整えるなど、健康食として注目されている「発酵食品」。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「発酵食品プレート」を作りました。

プレートのみ 1800円
ご飯・味噌汁付 2100円



全品発酵食品を使用してお作りしました!

上越市の偉人! 発酵学の父 坂口謹一郎博士 (サカキンさん)



坂口謹一郎博士は上越市出身で、「応用微生物学」の世界的権威として知られています。博士の研究の対象であった「微生物」とは、目では観察することのできない菌類や酵母・カビなどの小さな生物のことで、これらがかかわって「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。

さかきん発酵鍋

上越風海老煮込みちゃんぽん仕立て

コクのある胡麻みそと酒粕スープに甘海老とメギスの旨味がとけだして、もっちりとしたちゃんぽん麺によく絡みます。ピリツと味をひきしめる「かんずり」と肉厚な「上越産生キクラゲ」のコリコリとした食感がアクセントです

一人前 1600円

