

発酵のまち上越

美味しく食べて免疫力UP！



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。

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

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 一六〇〇円

