



発酵のまち×発酵学の父

さかきん 発酵鍋

「発酵のまち」×発酵学の父坂口謹一郎博士
この二つを掛け合わせて、
元祖「発酵のまち 上越」の魅力を伝えたい。
そんな思いから生まれた食べ物が、
「さかきん発酵鍋」です。
上越の発酵文化を詰め込んだ
新しい名物料理「さかきん発酵鍋」を
お楽しみください。

単品

各2,700円

コース

各5,400円

小鉢、お造り四種盛り、茹でずわい蟹、
天婦羅盛合せ、うどん・もち

※4～10月は、2日前までに要予約



写真は3人前です

さかきん発酵鍋
あぐら



【さかきん 味噌 味噌仕立て】

海老、帆立のほかに黒豚、越の鶏、鰯、銀鮭など、肉も魚も豊富に使用した寄せ鍋風鍋です。旬越料理妙高の味噌（あぐら）鍋の、秘伝の味噌ベースの出し汁に酒粕を入れました。味噌味との相性がよく、具材の旨味がしっかりスープにも出るので、とても美味しい一品です。



写真は3人前です

さかきん発酵鍋



【さかきん トマトベース鍋】

海老、帆立、いか、あさりなどの魚介類をふんだんに使用して、トマトベースの出し汁にニンニクで香りをだして、酒粕を入れて煮込んだイタリアン鍋です。体がポカポカ温まり、まろやかな味わいがたまらないブイベース風に仕上げました。

さかきん発酵鍋のルール

① スープ

「上越産酒粕+トマトベース」又は、「上越産酒粕+味噌ベース」を使用すること



② 具材

「上越産の発酵食品や野菜、魚介類」を使用すること



左記ルールを守れば
各飲食店で
自由にアレンジ
OK！