

写真は代表銘柄であり提供銘柄は提供店によって異なります。

柏崎の名山・米山より湧き出る水と 柏崎の米を使用するこだわりの蔵

阿部酒造

TEL.0257-22-4317 FAX.0257-24-0903

柏崎市安田3475-1 http://www.abesyuzou.jp/

100%新潟県産米を使用、吟醸精白 60%以下に磨いた白米で、低温長期 発酵したまろやかなのどごしの贅沢な お酒です。小さい蔵ですので、昔なが らの手法を用い、手間暇掛けた袋取 りにて自然に流れ落ちるお酒を搾った 丹精込めた味をお楽しみください。



酒造りに最適な寒仕込み 真心込めた越後杜氏の技

石塚酒造 ☎■

TEL.0257-41-2004 FAX.0257-41-3080

柏崎市高柳町岡野町1820-2 http://www.himenoi.com/

当蔵の特徴は酒造りの工程で通常の 三段仕込みにもう一段加えて四段仕 込みを行います。この四段目にはもち 米を使用しています。この技法により コクとさわやかな甘みが加わり、より 芳醇でまろやかな味に仕上がってい





小さい蔵だからこそと言われる 清酒を守り続けております

林酒造場

TEL.0257-27-2106 FAX.0257-27-2106

柏崎市与板1242-1

新緑や紅葉の美しい八石山の麓にあ る創業明治43年の古い酒屋です。 原料米にこだわった、さわやかな香 りで、すっきりとした辛口のお酒で す。地魚・地野菜と共にお楽しみくだ



いい酒には いいふるさとがある

TEL.0257-23-3831 FAX.0257-23-3832

柏崎市新橋5-12-1

http://homare.ir.shopserve.jp/

当蔵は「歴史郷土の誉れとなるよう な、人に愛され、親しまれる酒を醸し たい」という姿勢を創業以来二百年 持ち続けています。地元の米にこだ わり契約栽培の原料米で、蔵に生き るたゆみなき想いと伝承の技術で丁 寧に醸し上げました。







飲んで・食べておいしい!集めて楽しい!

ri.

四っ蔵飲み鯛スタンプラリー

集めたスタンプの数によって、応募できる賞品が変わります。いろいろなお店の 「自慢の晩酌セット」や「宴会メニュー」をお楽しみいただき、ぜひご参加ください♪

人賞 スタンプ2つ

B賞 スタンプ1つ 10名様 海の大花火大会 有料観覧席ベンチ席ペア 代表銘柄のグラス1種類ずつ 計4個セット



提供店で四っ蔵 飲み鯛晩酌セット or 宴会メニュー を楽しむ

お問い合せ先

提供店で専用の カードにスタンプを 押してもらう
※1店舗につきスタンプ1個、 カードはお店のスタッフからもらってください

3 希望賞品のスタンプが 貯まったら必要事項を記入し、 提供店にある応募箱に投函する 当選発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。



水と大地の贈り物 〈コシノ シュクラ〉

越乃Shu*Kura

詳しくは専用パンフレットをご覧ください 旅の醍醐味は列車の中にあり!

「水と大地の贈り物」~春~

新潟の地酒をテーマにした 「越乃Shu*Kura」。

大好評の車内でのジャズの生演奏を 堪能しながら、車窓の風景を肴に新潟 リゾート列車 の「酒」と「食」をお楽しみください。

詳しい情報は、ホームページをご覧ください!

よっくらのみたい









1世ット 2,000円~ セット内容 料理 柏崎産*の鯛を使用した晩酌料理

店舗によっては、宴会メニューがあります。

福 柏崎市内にある四つの蔵元の地酒 (お猪ロー杯ずつ)

※悪天候や不漁等の理由で柏崎産以外の食材になる場合がございます。

四つ蔵飲み鯛晩酌セットとは…。







柏崎は鯛の水揚げ量が県内トップクラスの地。その鯛が一番の旬を迎える春限 定で、「四っ蔵飲み鯛(よっくらのみたい)晩酌セット」を柏崎市内17の提供店で 楽しむことができます。市内四つの蔵元の地酒と、柏崎産の鯛や食材を使った





四つ蔵飲み鯛 晩酌セット提供店



14yh 2,000 H~

- ●予約不要の店舗も連絡してからの来店をお勧めします。
- ●店舗によっては、宴会メニューがあります。(要予約)
- ●写真はメニューの一例です。 仕入れにより内容が変わる場合がございます。

ワイワイ、ガヤガヤ それが「ぱぴこ流」

バル酒場 Papico 【ばるさかば ぱぴこ】



セット提供 17:00~23:00





☎ 0257-41-6828

ボリューム満点の料理を 個室でゆっくりと



セット提供 17:30~21:30

新道のそば屋といえば「叶屋」! ズごはん

: 汁物·清物作

えごはん

【そばこうぼう かのうや】



セット提供

定休日

17:00~20:00

木曜日15:00~

※そば 国産そば粉100%の ざる蕎麦



柏崎市新道3339-1

老若男女が集う アットホームな居酒屋

居酒屋 信





セット提供 17:00~23:00 定休日 日曜日

店内20 座數20 (座敷は要予約) ☎ 0257-22-3241

玉子焼き やきとり 各500円(税別)

ジャンボ鯛茶漬け

柏崎市関町2-29

活気のあるカウンターが魅力

海鮮ろばた 船栄 柏崎店 【かいせんろばた ふなえい かしわざきてん】



17:00~1:00 (金·土·祝前日) L.0は30分前

セット提供 17:00~0:00(日~木)



柏崎市東本町1-16-35

こだわりの「柏崎鯛料理」が 味わえる

割 烹 いなほ

【かっぽう いなほ】



セット提供 17:00~22:00

定休日 不定休

鯛めし茶漬け

☎ 0257-23-2095

柏崎市新花町5-29

自慢の地魚料理で晩酌を楽しむ

食事 飲み処 有や 【しょくじ のみどころ さかなや】



セット提供 17:30~22:00 日曜日

座席数

えごはん 鯛めし茶漬け 500円(税込)



気さくなママと寡黙な 店主が待っている

和・洋食堂 たんぽぽ 【わ・ようしょくどう たんぽぽ】



セット提供 17:30~21:00

第2、4日曜日

柏崎市米山台3-9-41 ☎ 0257-24-0435

初めてでも訪れやすい、 和やかな雰囲気

洋食楽居酒屋 BUN 【ようしょくらくいざかや ぶん】



セット提供 18:00~23:30

月曜日 日曜日



[®]ごはん

鯛茶清け

アごはん

鯛の3色 そぼろのご飯

おとなやの台所は朝の市場から はじまります

【おとなやほんぽ】





定休日 日曜日

モツ鍋の残った

柏崎市東本町1-14-9 ☎ 0257-24-7577

隠れ家的な雰囲気の 店内で味わう海鮮料理

三五郎 【のみくいどころ さんごろう】



セット提供 17:00~22:00 (L.O 21:30) 定休日 水曜日

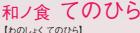


☎ 0257-22-8857



柏崎市荒浜3-4-14 ☎ 0257-32-8335

日本海側に残る食文化を 味わいつくす







座席数





柏崎市駅前2-3-51 興産ビル1階 ☎ 0257-41-5532

柏崎産食材にこだわる 地産地消の店

和食処 みいだ 【わしょくどころ みいだ】







柏崎市新田畑2-25

旬の地魚料理を要望に 合わせてご提供

お食事処 加奈居 【おしょくじどころ かない】



2,000 セット提供



ちらし、寿司

柏崎市半田2-14-18 **2** 0257-24-5154

【たかなやぎ じょんのびむら】



セット提供

1:00~14:30 7:00~20:30(5月 定休日 第2、4火曜日



柏崎市高柳町高尾10-1

白家製 【あじどころ のだち】



新鮮な魚介を使った料理や 創作料理が楽しめる

セット提供



テーブル2席

カウンター9席 柏崎市小倉町9-16

すき焼き味

【かっぽう みずち】





