



江戸時代から続く醸造の町「**摂田屋**」
せったや

江戸時代から醸造文化が栄えた町「摂田屋」。水に恵まれ、信濃川の舟運と三国街道により、味噌や醤油、酒などの醸造業が栄え、江戸時代には幕府の天領として発展してきました。

そして現代、食を通して魅力あふれる醸造蔵が繋がり、世代を超えた人たちが行き交う開かれた醸造の町へと進化しています。

江口だんご摂田屋店は、町の歴史や文化を活かしながら、新しい魅力を創造します。



江口だんご 摂田屋店

〒940-1105 新潟県長岡市摂田屋4-8-28

TEL: 0258-39-9173

営業時間	■ 販売	9:30 ~ 18:00
	■ 実演販売	10:00 ~ 16:30
	■ 喫茶	10:00 ~ 17:00 (LO)
	■ 定休日	毎週火曜日

喫茶の席数 24席・駐車場有
※席のご予約は承っておりません

MAP



摂田屋店HP
settaya.e-dango.com



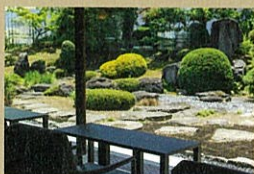
江口だんご 摂田屋店



四季折々の日本庭園の
景色を眺めながら、
ゆったりとした時間を
お楽しみください。



江戸時代から栄えた古民家を利用した店舗では、日本庭園を眺めながら甘味をお楽しみいただける喫茶もご用意しています。江口だんごの定番商品はもちろん、摂田屋店ならではの商品もお買い求め頂けます。



甘味喫茶



お買い物だけでなく、甘味喫茶では庭を眺めながら甘味を楽しんでいただけます。ゆったりとした時間を過ごしてください。

実演販売



雁木のスペースでは、焼きたてのお団子をはじめ、季節によって、かき氷やおはぎなども販売しております。



摂田屋の醸造蔵の発酵食品を使った「蔵元菓子」。発酵の町、摂田屋ならではの味わいをお楽しみください。



敷地内の離れの蔵。1Fで醸造リキュール等の販売、2Fではギャラリー展示や本の販売を行っていますので是非お立ち寄り下さい。