

大黒屋の仕出し

発酵のまち
上越

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お弁当を作りました。

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



上越市の偉人！坂口謹一郎博士(サカキンさん)

坂口謹一郎氏は上越市出身で、「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、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。

サカキンさんのおべんとう 1,500円(税込)

写真は会席弁当2,000円(税込)

会席弁当1,500円(税込)～お料理折2,000円(税込)～

写真はお料理折3,000円(税込)

配達エリアはお問い合わせください。
写真の他、ご予算に応じて承ります。
数量の変更は前日18時までにお願いいたします。

※仕入れにより内容が変わります。※食品衛生には、充分に気をつけておりますが、お早目にお召し上がりください。

前日までの要予約

5つ以上ご注文で配達承ります

四季折々の地元食材をふんだんに使った、
こだわりのお弁当をお楽しみください

旬魚料理と地酒の店

上越市高田駅前 * 高田ターミナルホテル TAKADA TERMINAL HOTEL 内1F

お問合せ、ご予約はフロントまで
TEL:025-523-5428

大黒屋 上越市

検索

大黒屋HPは
コチラを読取

大黒屋