

旬のおいしいメニューがいっぱい!

産直看板めし

を食べに行こう!!

自慢の看板めしをお得に召し上がれ

新潟市地産地消推進の店、各店イチオシの「産直看板めし」。

新鮮野菜に活きの良い魚、ジューシーお肉など、旬の素材を使ったおいしいメニューがいっぱいです。

「おいしい新潟市」を食べに行こう!



読者限定
お得に食べられます!

お店に行って、この本を見せると紹介したメニューが割引価格で食べられます



鮓・割烹 いじまの

越後すし丼

通常1,300円 → 1,200円

新潟港で水揚げされた地魚がふんだんに盛られ、色鮮やかな海鮮丼。キュウリなどの野菜、卵も新潟市産だ。風味豊かな南蛮エビとカナガシラで作った

魚醬で味わうことで「地魚がさらにおいしくなる」と評判。また、小鉢をはじめ、漬物やデザートで使用する食材も新潟市産を使うというこだわりようだ。

食材はコレ!



新潟港で水揚げされた魚

ヒラメ、キス、フナベタ、サバ、アジ、イカ、タイ、南蛮エビなどの中から旬の魚を豪華に盛り付ける。キュウリは濁川、サヤは木崎、卵は岡方と、魚以外は近隣農家から取り寄せている

すしかっほういじま

鮓・割烹 いじま | 新潟市北区 |

旬の新鮮な魚を思う存分いただく

港町・松浜で25年続く老舗の鮓割烹。地物の魚はもちろん、地元の野菜や卵などを使用。地元生産者との交流を大切にしている。「鮮度のいい素材に常にこだ

わりたいですね」と店長。新潟の食文化を満喫できる店だ。また、寿司はもちろん、『越後冷やしのっぺ』『のど黒 西京焼』などの一品料理のおいしさも特筆もの。



店長 岩瀬浩さん

魚はもちろん野菜や卵も新潟市産です



●新潟市北区松浜本町2-16-13
☎025-259-5678
11:00~13:30 / 16:00~21:30
不定休
席数60
駐車場16台
<http://www.sushi-ijima.com/>