

新発田の食の魅力を、一年を通してお届けします。



新発田 八寸 四季折々

HASSUN

通年営業企画

平成29年11月始動

昔から食文化には定評のある城下町新発田。

中心部「新道・掛蔵」には地元の食を堪能できるお店が沢山あります。

この度、初めてのお店にも気軽に足を運んでいただけるように
先附プラン「八寸」をご用意しました。

旬の食材を盛り込んだ各店自慢の「八寸」いよいよ始動です。

酒房 おかん

1ドリンク付き

酒房 おかん
¥1,700～(税込)
要予約

刺身 さざ波

1ドリンク付き

割烹 さざ波
¥2,000～(税、サービス料込)
要予約

割烹 志まや

1ドリンク付き

割烹 志まや
¥2,000(税、サービス料込)
1日8食、要予約、お料理¥6,000～

旬彩食房 肝や

1ドリンク付き

旬彩食房 肝や
¥1,500～¥2,000(税込)
要予約

鮨登喜和

1ドリンク付き

鮨登喜和
¥2,000～¥3,000(税込)
要予約

主催/新潟県新発田地域振興局 協賛/キリンビール株式会社 新潟支社 後援/新発田市 ※仕入れ内容により料金・献立は変わる場合がございます。



世界が唸る和のエッセンス『八寸』とは ～食都しばたの可能性～

9月30日 [土] 15:00～16:30 (開場14:30) | 会場 | 新発田市庁舎 (ヨリネスしばた) 4階 新発田市議会議場

特別ゲストに、岩佐十良氏(自遊人 編集長)を招き、「食」と「しばた」をテーマとしたトークイベントを開催します。

入場無料 入場には事前申込みが必要です。☎080-1265-4607(八寸おりおり事務局 相良) ✉m.sagara0325@gmail.com

酒房
おかん



当店では、“割烹の料理をリーズナブルな価格でお気軽に召し上がって頂けるように”をコンセプトにした酒房でございます。この度「八寸おりおり」に参加させて頂き、テーマが『誕生』と決まり当店料理人が始めて造り上げたお料理をご用意いたしました。

高澤謙一

酒房 おかん
新発田市中央町3-13-2
日・月曜、祭日 定休
18:00~22:30



ご予約 ☎0254-22-9234

刺烹
さゝ波



『誕』という文字をイメージした、秋の“八寸”です。地元の食材をふんだんに使い、秋らしさを演出し、目にも口にも喜ばれる料理を盛り込みました。是非この機会にご賞味ください。ご来店を心よりお待ちしております。

栗原 武

割烹 さゝ波
新発田市中央町3-12-2
日曜 定休
17:00~22:00
1Fカウンター割烹
2Fお座敷(要予約)



ご予約 ☎0254-22-2607

割烹
志まや



『誕生』をテーマとし、途絶えた事のない大自然の山海の幸、労力をかけて作られた野菜など、生命の連続性を思い、“八寸”に盛り込みました。“八寸”のみの場合は庭の見えるロビーで、“八寸”を含むコースの場合はお座敷でお召し上がりいただきます。

嶋谷 仁

割烹 志まや
新発田市御幸町1-1-1
不定休
11:00~21:00(要予約)
駐車場 40台



ご予約 ☎0254-22-2102

旬彩食房
肝や
San-Ya



居酒屋の“八寸”とは何かと考え、店の看板メニューの串揚げを中心に提案していきたいと思っております。今回のテーマの『誕生』については、食材の宝庫 阿賀北の旬の素材を生かした料理をお見せ出来たらと考えています。

松田義徳

旬彩食房 肝や
新発田市中央町3-11-10
月曜 定休
平日17:00~24:00
金、土、祝前日 25:00まで



ご予約 ☎0254-28-1374

鮓
登喜和



参加店唯一の寿司屋として出来る“八寸”を提案させていただきます。今回、『誕生』というテーマと言う事で、握り寿司の始まりの頃の種を織り交ぜ、さらに新潟の南蛮えびを使った新しい寿司の形などを提案できればと思っています。

小林宏輔

鮓 登喜和
新発田市中央町3-7-8
月曜定休
※お昼は不定休
12:00~13:30
18:00~22:00



ご予約 ☎0254-22-3358



SHIBATA
HASSUN



主催／新潟県新発田地域振興局
協賛／キリンビール株式会社 新潟支社 後援／新発田市
※お問い合わせは各店までお願いいたします。