

日本海美食旅『里めし浜めし』実施要項

長岡産、地物産食材の旨さを各店舗が限定オリジナルメニューとして提供します。当協会公式HP「長岡観光ナビ」、SNS、里めし浜めしHP、Youtube等で広く告知する事で、長岡への誘客と各店舗の認知を図ります。

基本コンセプト 【長岡食材+こだわり+ストーリー：3本の軸】

- 参加要件 ①長岡市内で昼食提供のできる飲食店とする。
(レストラン・割烹・料亭など幅広く参加可能で各地域の観光協会が募集します。)
②反社会的勢力と一切関わりのない事業者であること。
- メニュー設定
オリジナル限定メニューの提供とする。(予約制可)
①メイン食材や調味料などの一部が長岡産品であること。(地物産品可)
②期間中に提供可能なメニュー内容であること(事前連絡により期間中のメニュー変更可)
③料理人の拘り(料理に対する向き合い方)メニューのストーリーがあること。
*長岡産品とは、例えば地場野菜・豆腐・あぶらげ・麩・牛・豚・鳥・魚・調味料など
*地物産品とは県内産の食材 → 料理メニューの幅を広げるため、産地表示すれば可能
*常時使っている上記食材の調理法を考えたり、調味料は長岡の味噌・醤油・酒を使用したり、オリジナル限定メニュー感を出してください。また料理名にも工夫をしてください。
- 新型コロナウイルス感染拡大防止対策の実施
①中越食品衛生協会または長岡市飲食業組合連合会に加入されている事業者は、右図の「新型コロナウイルス対策取組宣言」ステッカーを掲示ください。
②①以外の事業者は、ソーシャルディスタンスの確保、店舗施設入口及び店舗施設内の手指消毒設備の設置、店舗施設スタッフのマスク着用にご協力ください。
- 販売価格
各店舗様で設定(税込)ください。(期間中でも申請により販売価格変更可)
- 参加費 無料
- より多くのお客さまからご利用いただけるよう、観光庁「GOTO トラベルキャンペーン」で実施される「地域共通クーポン」利用施設として登録にご協力ください。
- 「ちょっぴりおもてなしサービス」の実施
「里めし浜めし」ご利用特典として、各店舗様で無理のない程度で設定ください。
〈例〉「里めし浜めし」をご注文いただいたお客さまにグラスでワンドリンクサービス!など



事務局 長岡観光コンベンション協会
担当 田中、熊木 0258-32-1187