

1 よりなり亭

元祖白鳥美人 | ¥700(税込)

鶏肉団子がトッピングされた、あっさり鶏がらダシの塩味豆乳スープ。

☎0250-63-1722 阿賀野市外城町10-5「ふるさと農業歴史資料館」内 [営業時間]10:30~15:00 土日のみ営業



2 らーめん 渡り鳥

麻婆焼うどん | ¥780(税込)

米粉うどんと麻婆豆腐のコラボ。ピリリとした辛さが食欲をさそいます。

☎0250-62-4676 阿賀野市中央町2-10-11 [営業時間]11:00~13:45 18:00~24:00 (不定休)



3 スナック凜

なにネエ〜 | ¥780(税込)

スパイシーであたたかな「ホワイトカレー味」の米粉カレーうどんです。

☎0250-62-0978 阿賀野市岡山町340-9 [営業時間]19:00~25:00 (不定休)



4 カフェテラス ポンパドール

米粉豆乳うどん(コーヒー付) | ¥872(税込)

豆乳のまろやかなコクと米粉うどんのもちもち感としっかりとした弾力。彩りもよく黒コショウのピリツと感がポイント。

☎0250-62-6905 阿賀野市中島町1-4 [営業時間]10:00~22:30 (不定休)



5 和風ダイニング かつ太

白鳥美人 | ¥780(税込)

豆乳をベースに味噌と隠し味にヨーグルトが入ったスープ。

☎0250-63-1255 阿賀野市岡山町8-10 [営業時間]11:00~21:00 年中無休



6 ぽん友

白鳥美人(温・冷めん有) | ¥600(税込)

ざるに装った冷うどんで、ゴマ油の中華風「つけめん」です。ゴマ油を使った温うどんもあり。

☎0250-62-1501 阿賀野市岡山町8-44 [営業時間]17:00~23:00 [定休日]日曜日



7 月あかり

海鮮白鳥美人 | ¥700(税込)

定番の温麺は胃に優しい塩味あさり豆乳スープ、季節限定の皿うどん風もあります。

☎0250-62-6397 阿賀野市百津町127 [営業時間]17:00~23:00 (不定休)

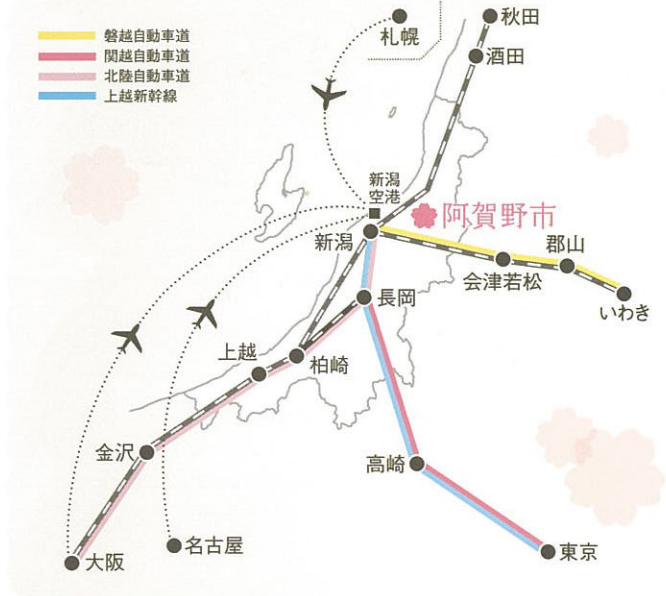


8 レストラン ハミングバード

野菜たっぷり白鳥美人 | ¥800(税込)

ピリ辛あっさり塩味の豆乳ソースがベストマッチのバスタ風。

☎0250-63-9028 阿賀野市庄ヶ宮669-5 [営業時間]11:00~20:00 [定休日]水曜日



交通アクセス

- 上越新幹線 東京・新潟(1時間40分)
- 関越自動車道 東京・新潟(3時間30分)
- 北陸自動車道 大阪・新潟(7時間)
- 磐越自動車道 いわきI.C.・郡山I.C.・安田I.C.・五頭温泉郷
- 航空路 大阪・新潟(1時間5分)
名古屋・新潟(1時間5分)
札幌・新潟(1時間15分)

- 新潟市内から車利用の場合
新潟市・磐越道・五頭温泉郷(約30分)
新潟市・R49(白鳥の瓢湖経由)・五頭温泉郷(約45分)

- 新潟市内から電車・バス利用の場合
新潟駅 JR 新潟駅 JR 水原駅 市営バス 五頭温泉郷

毎月19日は食育の日 毎年6月は食育月間

新潟県阿賀野市役所
〒959-2092 新潟県阿賀野市岡山町10番15号
TEL 0250-62-2510(代表) FAX 0250-61-2037
http://www.city.agano.niigata.jp/
E-mail syokokanko@city.agano.niigata.jp

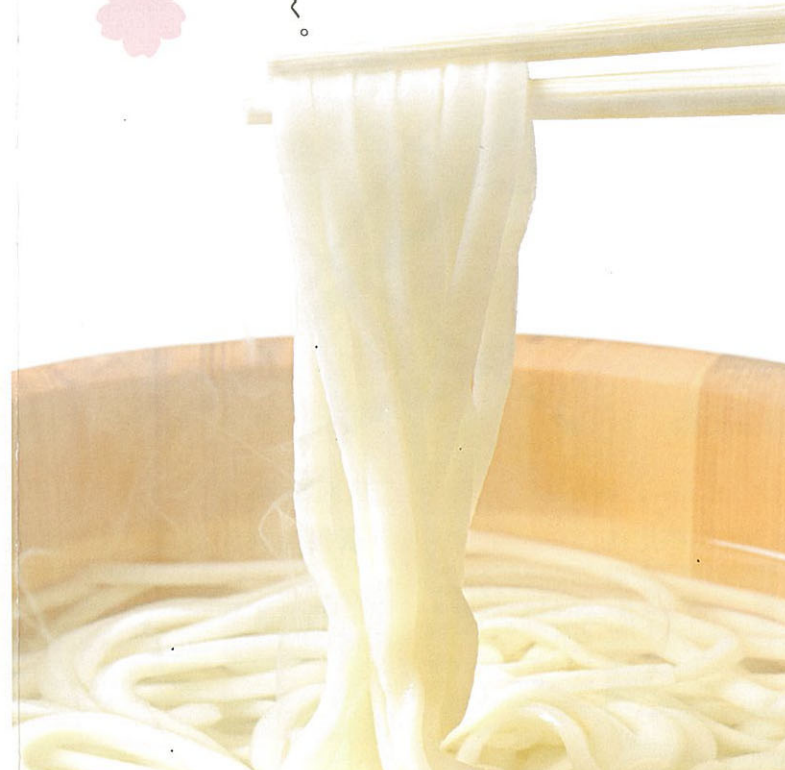


国際ご当地グルメ
グランプリ
1ヶ月間温泉
「米粉部門」
第1位獲得!

新感覚ご当地グルメも味わって、
コラボメニューも美しく。

白鳥美人 食べ歩きマップ

美味し〜! 楽し〜!



9 旬・彩・和 なごみ

美白めん | ¥550(税込)

あっさり和風だしと豆乳のコラボ。塩こうじと柚子こしょうでお好みの味に!!

☎0250-62-7553 阿賀野市堀越560-5 [営業時間]11:30~14:00(要予約) 17:30~22:00 [定休日]月曜日



10 中華工房 笑平

濃厚バスタ | ¥780(税込)

うどんにカルボナーラのソースが良く合います。とってもヘルシーです。

☎0250-63-9266 阿賀野市分田3033 [営業時間]11:00~14:00 17:00~21:30 [定休日]月曜日



11 五頭山麓5ららの森

ヘルシー白鳥美人 | ¥500(税込)

温泉卵をトッピングしたシンプルな豆乳塩味スープ仕立て。

☎0250-61-3511 阿賀野市村杉3946-163 [営業時間]9:00~17:00 [定休日]火曜日



12 ザ レストラン スワンレイク

新潟野菜と地鶏の西京味噌マリネの白鳥美人 | ¥1,050(税込)

四季折々の地元野菜と地鶏の胸肉を炙って乗せました。和を感じさせる見た目にも洋風のテイストに仕上げています。

☎0250-63-2000 阿賀野市金屋345-1 [営業時間]11:00~20:00 [定休日]木曜日



13 リズム・ハウス 瓢湖

四季美人 | ¥750(税込)

天ぷらで翼を広げた白鳥を表現。和風だしの豆乳スープに3種類の薬味を添付。サラダうどん風夏美人も有り。

☎0250-63-1010 阿賀野市水原314-19 [営業時間]11:00~15:00 年中無休



美しい白鳥と雪をイメージした純白の米粉めん

白鳥美人とは?

あがので生産される「米」「大豆」

「米粉めん(うどん)」&「豆乳」が

コラボレーションした、

健康に優しい新メニュー



阿賀野市産の米粉をふだんに使ったしっとりモチモチの「めん(うどん)」となめらかな「豆乳」がコラボレーション! 白鳥と雪を連想させる純白のめんは、新感覚ヘルシーメニューとして大いに人気沸騰中です。提供店舗ごとに異なるテイストをぜひお楽しみください。この「のぼり」が目印です。



白鳥美人 イメージキャラクター