



NAGAOKA

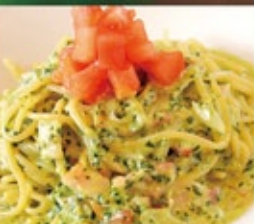
# 長岡ぐりーん 提供店MAP

アレンジ  
メニュー



## この味、やみつき♡

それは、長岡野菜の「かぐらなんばん」を使用した、まったく新しいご当地グルメ。  
かぐらなんばんはジェノベーゼ風のピリ辛なソースに加工し、それを「長岡ぐりーん」と命名しました。  
そのソースを使用したアレンジメニューが現在、様々なレシピとして長岡市内の飲食店で提供されています。



## 長岡ぐりーんとは？



2012年秋に長岡商工会議所青年部が開発した新しい「ご当地調味料」。長岡を代表する野菜「かぐらなんばん」を主原料に、その爽やかな辛みと風味を生かして、料理にアレンジしやすいビューレ状の調味ソースに仕上げました。  
これまで市内で開催されたさまざまなイベント出店で、「長岡ぐりーん」を使ったパスタやカレーなどを販売。毎回早々に完売する人気を博して

きました。同時に「長岡ぐりーん」をアレンジしたメニューを提供する飲食店も徐々に増えて現在12店。店によってレシピは多種多彩。バラエティ豊かな「長岡ぐりーん」の味を、マップ片手に巡って楽しもう！







### 10 長岡グリーンパスタ 700円

長岡グリーンに牛乳と生クリームを加えたソースの「辛いカルボナラ風」パスタ。トマトのトッピングが爽やか。

### 11 長岡グリーン海鮮ピザ L945円、S600円

長岡グリーンをブレンドした特製ソース。トッピングはイカやエビなど鮮度抜群のすしネタや生のかぐらなばん。



### 12 長岡グリーンカルパッチョ 980円

肉厚の白身魚とマグロ赤身を、長岡グリーンをプラスした自家製イタリアンドレッシングで。野菜たっぷりサラダ風。※長岡グリーンナポリタン600円、ふっくら玉子焼き長岡グリーンソース480円もあり



### 7 長岡グリーンとイカミのピッツァ 1,100円

イカミ+西京みそのソースが長岡グリーンと刺激的な味を引き立てる。甲イカをトッピングした薪窯焼きピッツァ。(提供は夜営業のみ)



### 8 ポークソテー長岡グリーンソース 1,300円

県産の豚ロース肉は200グラム。この厚さだからこそ、長岡グリーンのピリ辛×うまみのある味わいを堪能できる。(平日の提供は夜営業のみ)



### 9 若鶏のPizza職人風グリル長岡グリーンソース 830円

自家製のピッツァソースと長岡グリーンをブレンドしたマイルドな辛さは、ジューシーな若鶏グリルと相性ぴったり。(提供は夜営業のみ)



### 4 長岡グリーンフィッシュバーガー 900円

人気のフィッシュ＆チップスをバーガーに。長岡グリーンを混ぜ込んだピリ辛の自家製タルタルソースがアクセント。

### 5 長岡グリーンガーリックトースト 420円

うまみのあるピリ辛味が特徴の長岡グリーンソースにガーリックを合わせた、長岡オリジナルのガーリックトースト。(提供は夜営業のみ)



### 6 越の鶏の長岡グリーンチーズ串 420円

炭火であぶったジューシーな鶏肉に、ピリ辛の長岡グリーンソースとチーズがベストマッチ。お酒がグンと進む一品。(提供は夜営業のみ)



### 1 長岡グリーンパスタ 700円

具材はベーコンと甘みのあるタマネギ。長岡グリーンの風味を生かしつつ、生クリームを使って優しい辛さのソースに。



### 2 長岡グリーン旬菜サラダ 800円

たっぷりの旬の野菜に、長岡グリーンを使った特製ディップを添えて。カクテル「太陽の恵」(800円)はガス・チヨ風。



### 3 一銀豚と野菜の長岡グリーン炒め 720円

きめ細かい肉質の「一銀豚」のバラ肉を用いた洋風の一品。ミルクや生クリームを加えた、マイルドな辛さが特色。



### 10 コーヒーハウス ミチル

自家焙煎のコーヒー、手作りのケーキやパンなど、自家製にこだわりのある喫茶店。

☎0258-36-8423  
長岡市大手通1-5-1  
開8時～19時(日・祝日11時～18時)  
囲土曜 囲53席 囲なし



### 7 ビアホール BADEN-BADEN

世界のビールと、本場仕込みの多種多様な自家製ソーセージが自慢のビアホール。

☎00258-33-5098  
長岡市東坂之上町1-4-7 開11時～15時(14時30分LO)、日～木曜17時～24時(23時30分LO)、金・土・祝前日17時～深1時(24時30分LO) 囲第1・3月曜 囲110席 囲なし



### 4 IRISH PUB SHAMROCK

ギネスなどのたる詰め生ビールをはじめ、お酒の種類が豊富なアイルリッシュパブ。

☎0258-36-8628  
長岡市殿町2-3-6 開11時30分～14時LO(星営業は火～金曜のみ)、17時～深2時(金・土曜は深3時まで) 囲月曜 囲60席 囲なし



### 1 TRATTORIA BAL-BARCAROLA ITAMARU

薪窯で焼くナポリ風ピザや、イタリアンと和食ベースの創作料理を楽しめる店。

☎0258-35-9373  
長岡市東坂之上町1-2-4 開11時30分～15時、17時30分～24時(23時LO) ※土曜は夜営業のみ 囲火曜 囲114席 囲なし



### 11 すし・和風料理 米八

寺泊・出雲崎など日本海の幸を使った自慢のすしのほか、ふぐ料理や焼き鳥も人気。

☎0258-33-0440  
長岡市東坂之上町2-1-7  
開017時30分～23時(22時30分LO)  
囲不定休 囲100席 囲3台



### 8 洋食 松キッチン

シェフは洋風カツ丼の老舗「小松バーラー」出身。昔ながらの洋食メニューも得意。

☎0258-33-2611  
長岡市城内町3-5-1  
開11時～14時、17時～22時(21時30分LO) 囲火曜 囲30席 囲3台



### 5 越後の台所 すずきち

オーナーは、Jr.野菜ソムリエの有資格者。厳選食材を使った多彩なメニューを用意。

☎0258-28-8410  
長岡市古正寺2-7-8 開11時30分～14時、17時～24時(23時LO) ※ランチは土・日曜のみ 囲12月31日、1月1日 囲48席 囲11台



### 2 ショップバー The Cellar

カクテルは約500種類以上、パスタやピザなどのフードメニューも充実している。

☎0258-35-6708  
長岡市大手通2-2-1 大手セブンビル2F  
開18時～深1時(金・土・祝前日は深2時まで) 囲日曜 囲28席 囲なし



### 12 煉瓦亭

和・洋・すし、それぞれ専門の職人が手掛ける料理は、バリエーションが豊富。

☎0258-32-0780  
長岡市東坂之上町2-3-3  
開17時30分～23時(22時30分LO)  
囲不定休 囲350席 囲2台



### 9 Italian Dining&Bar Mangiare

イタリアのバルやスベインのバルのような気軽で楽しい店。小皿料理が自慢。

☎0258-28-8108  
長岡市古正寺3-100 Dills古正寺 開11時30分～14時30分、18時～24時(金・土・日曜日は深1時まで) 囲なし 囲28席 囲20台



### 6 おれっちの炙家 ちいぼう

長岡野菜や越の鶏など地元中心のこだわり食材を使用した、炭火あぶり料理が中心。

☎0258-35-7229  
長岡市場金1-3-13 開11時30分～14時、17時～24時(23時LO) ※ランチは土・日曜のみ 囲12月31日、1月1日 囲79席 囲20台



### 3 越後の焼酒場 三郎

一銀豚など地元の優れた食材を使って、季節感あふれる料理をリーズナブルに提供。

☎0258-37-3006  
長岡市東坂之上町1-5-5  
開17時30分～深1時(24時LO) 囲日曜(祝前日の場合は営業 囲75席 囲なし)

