



ホイップクリーム  
たっぷり!!



つっかけとは?  
直江津井でくサンダルのこと。  
つっかけはいて直江津の町を  
気軽にお散歩して下さいネ。

お酒とあれこれ

モンマートひらばやし ☎025-543-3507  
7:00~23:00  
休 第1月曜日

おいしいワインと上越のお酒のお店♪  
手作りワッフルが大好評♪  
毎日お店で焼いています♪



ワインとイタリア料理のお店  
**Osteria Sakazume**  
オステリア・サカヅメ  
☎025-545-4331

お店をはじめて15年になります。  
野菜、パスタ、パンなど、自分達でできる物は  
なるべく作っています。  
これからも自分達のオリジナルを出した  
お店づくりをしていきます!!



トルテリーニ (詰め物したパスタ)

ガルガネッリ

オレキエッテ (耳型パスタ)

直江津海岸  
ビーチバレーコート

新潟県新潟県体  
会場

とりごえ

☎025-543-2940  
創業 昭和33年以降、50年あまり愛されている  
コロッケ。外はカリカリ、中はホクホク  
親子3代にわたるファンも多い、変わらぬ味です。  
9:00~19:00  
休 火曜日



カフェ  
胡椒屋

伊藤飴店

☎025-543-2612

上越を代表する名物  
「翁飴」「笹飴」を製造販売。  
最近では天地人の直江兼続に  
ちなんだ「愛のどらやき」や  
桜風味の「愛の飴」を新発売。  
季節の生菓子も好評です。



7:00~19:00  
休 無休

モンマートひらばやし

上海軒

佐藤商店

☎025-543-2020  
地元土産に塩するめ  
焼いてよし、天ぷらによし  
酒の肴にもってこい!!

中国料理  
鳳苑

☎025-545-0161  
昼 11:30~13:40  
夜 18:00~22:00  
月曜日 休  
(祝祭日の場合火曜日)

上越信用金庫

ごはんのいいお宿  
附船屋旅館

☎025-543-2262

水族博物館

直江津  
屋台会館

直江津中学校

御菓子処  
石田彌

☎025-543-2502  
もっちりとしただんごで、焦げ目が香ばしく  
一本一本手作り!

直江津高校  
直江津中等教育学校

Osteria  
Sakazume

とりごえ

西沢商店

附船屋旅館

直江津南小学校

互の市

佐藤商店

雪国ならではの「がんぎ」が見ものです。  
直江津駅開業来の昭和レトロなお宿。  
お宿の名物、だし巻き玉子も大好評!!  
史跡めぐりの拠点のお宿にどうぞ。

【第一義みそ】 1kg 500円(税込)  
新潟の良質な米より造りだす秘伝の米麴と  
和釜で丁寧に煮た新潟県産大豆を使い  
心を込めて手作りしました。  
ラベルの第一義は、上杉謙信公ゆかりの  
【春日山・林泉寺】現笹川住職によるものです。

【鰹だし入り醤油】 1kg 525円(税込)  
主婦の口コミで広がったヒット商品。  
おさしみやおひたしにはかかせません。



レシピが沢山載ったママのブログも大好評!  
<http://yamani.exblog.jp/>

西沢商店

☎025-543-2400

8:30~20:00  
(日・祭日 9:00~19:00)  
休 第1・2・3水曜日 (但し祭日は営業)  
(夏期 7・8月 冬期 12月は不定休)

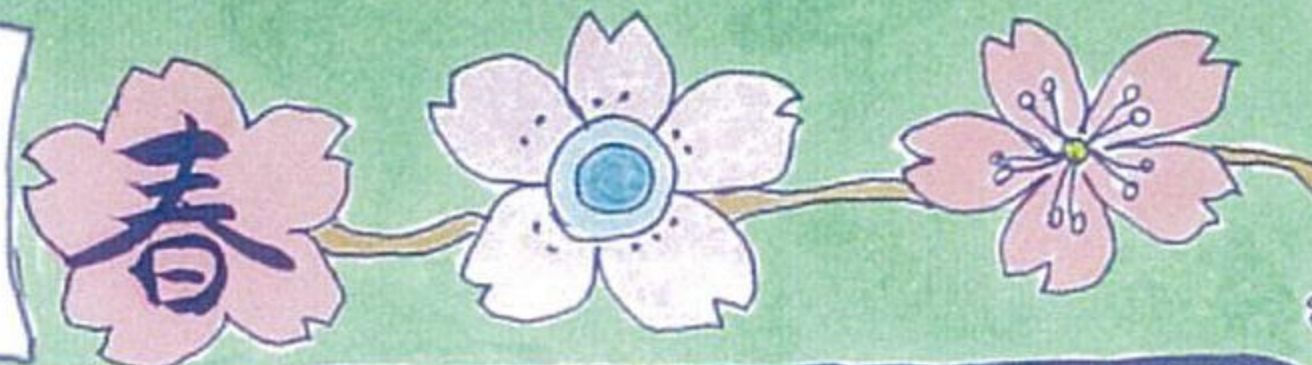


な  
お  
え  
つ  
つ  
か  
け  
M  
A  
P

その1

2009春\*  
made by  
ぐるわ~ず!

# ぐるO's からのお知らせ



附船屋旅館

## 女将のگانたんししぴ

### 春の香り\*豆腐グラタン



材料： 絹ごし豆腐、ふきみそ、チーズ、みりん

作り方： 耐熱皿に豆腐をスプーンですくい入れます。



その上にみりんでのばしたふきみそ、  
チーズを少々つけて、  
オーブン又はレンジの中へ・・・  
あつあつできたてを召し上がれ!!

西澤商店

## ちび太の甘酒パウンドケーキ

パウンド型1本分く材料>・ホットケーキミックス—200g  
・卵—3個 ・サラダ油—50cc・グラニュー糖—50g  
・西澤の甘酒—100cc(ミキサー等でよく混ぜておく)



まずは型にうすくバターを塗って、クッキングペーパーを  
しいて冷蔵庫で冷やしておきます。

オーブンは、180度で余熱開始!

- 1.ボールに卵を入れて泡だて器でよくほぐす。
- 2.①に甘酒、サラダ油、グラニュー糖を順に少しずつ  
丁寧に入れてよく混ぜます。
- 3.②にホットケーキミックスを加え、サクリと混ぜ合わせる。
- 4.型に生地を入れて、180度で35分~40分焼きます。
- 5.焼きあがったら、型から取り出し冷まして出来上がり!

甘酒の風味と甘みを楽しめるように、あえてシンプルに。

西澤商店内に人気の  
「こちすたいる」さんの



和雑貨・手ぬぐい・ふろしき等  
お立ち寄り下さいませ。

## Osteria Sakazume

15周年記念 この春だけのコース ¥4,000

4月21日~1ヶ月間

CENA 夜のコースメニュー

前菜 (魚介のオードブル)

パスタ2品 (自家製パスタ)

メイン料理 (魚料理又は肉料理)

ドルチェ・カフェ

1Drink付 (ワイン・ビール・  
ソフトドリンク)



## モンマのワッフル

1ヶ  
200えん

Menu

1ヶ  
220えん

- あずき
- ストロベリー
- クリーム
- チョコレート
- ブルーベリー



- モンブラン
- キャラメル
- チーズクリーム

毎週水曜日は、

ワッフルデー♪

こちらの200えんのワッフルが

150えんになります♪

きまぐれ限定販売♪

● チョコバナナ

その他♪

● 期間限定品♪

春は...

抹茶

抹茶クリーム  
+  
ホイップクリーム  
のワッフル♪