

第20回

新発田市の割烹・料理店の「旬の食材と料理の技」

あやめ城下町

おごっつおう祭り

2024年 10/1(火) - 31(木)

お料理の食材は旬のもので、内容は仕入れにより異なる場合がございます。お料理の内容については各店にお問い合わせください。

今年の共通食材
新発田牛



新発田市の特産品でもあるにいがた和牛「新発田牛」を使い、各料理人が趣向を凝らした特別な一品をご提供いたします。

「共通食材」を独自の味に仕立てる

月見の宴 花嫁御膳

料理人たちが、地物の「共通食材」と旬の素材を使い、腕によりをかけた料理をご堪能ください。

2名様より
2日前までに
要予約 **8,000円**
税・サービス料込み、お飲物は別

料理人の技・味を楽しむ

あやめ城 花嫁弁当

料理人たちの技と味をお楽しみください。
◆時間/午前11時～午後2時
※時間等詳細につきましては各店にお問い合わせください。

2名様より
2日前までに
要予約 **4,000円**
税・サービス料込み、お飲物は別

主催/新発田食探訪実行委員会

後援/新発田市、新発田商工会議所、新発田市観光協会

協賛/石山酒店/伊閑酒店/徳魚水島/AGNコーポレーション/南エーステート厨房販売/ゆえのもとミート/徳海老正/徳果商/カモヤ酒店/喜十郎/徳グローバル/後藤容器/徳三和商会/新発田市料理業組合/新保酒店/大栄魚類店/徳タケシヨク/徳鳥泉/ナカジマミート/橋本商店/ホシザキ北信越産/堀川鮮魚店/本間酒販/丸井化学工業/徳マルコ岩村/南マルコシ酒店/徳山六 鈴木商店/南ゆたか商会 [50音順に掲載]

はまや

秋の「おごっつおう」をお楽しみください。

最新情報はInstagramをご覧ください。
hamayashibata



新発田市西園町2丁目4-3
☎0120(143)481



新発田牛の
しゃぶしゃぶ

圓山

秋の食材を織りまぜた料理を是非この機会にご賞味くださいませ。心よりお待ちしております。

志まや

お料理の内容は右記QRコードよりご確認ください。



新発田市西園町1丁目4-10
☎0254(22)3647



新発田牛のステーキ

さざ波

おごっつおう祭りの開催でございます。皆様のご来店、心よりお待ちしております。

最新情報はInstagramをご覧ください。
takeshi_kurihala



新発田市中央町3丁目12-2
☎0254(22)2607



新発田牛
いちばのロースト

金子屋別館

この期間だけの特別なお料理です。是非ご賞味下さい。

最新情報はInstagramをご覧ください。
kanekoyabekkan



新発田市御幸町1丁目4-10
☎0254(22)2353



新発田牛
豆乳仕立てのしゃぶしゃぶ

末廣

「お客様にご満足を」今年のおごっつおう祭りはお料理全9品をご用意しております。詳しくはQRコードよりホームページをご覧ください。

魚松

秋の味覚を松茸の香りとともに当店にてお楽しみくださいませ。

最新情報はInstagramをご覧ください。
uomatsu.shibata



新発田市大手町2丁目5-11
☎0254(22)2323
新発田城より徒歩5分



新発田牛の
しゃぶしゃぶ

魚喜久

虎ふぐ、松茸、新発田牛 季節の食材満載で皆様のお越しをお待ちしております。

最新情報はInstagramをご覧ください。
uokiku3039



新発田市中央町3丁目13-2
☎0254(22)3039



新発田牛XO醬炒め

新発田市住吉町2丁目4-16
☎0120(23)3792

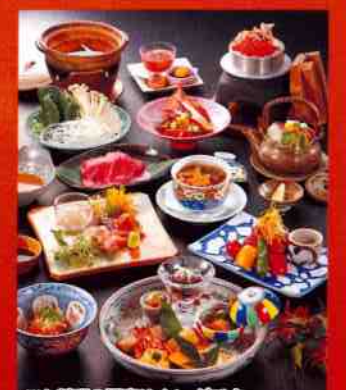


新発田牛ローストビーフと
無花果のごま飴け

おごっつおう祭りの期間中、ご来店の上アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で

20周年特別企画
おごっつおう祭りプレミアム招待券を
8組16名様(各店1組2名様)にプレゼント

蔵春閣



※お料理の写真はイメージです。
各店の料理人で9品(1店1品+お刺身)の会席料理を造り上げます。

日時: 12月25日(水)

18:00 開場

(開宴前に館内を紹介していただきます)

18:30 開宴

場所: 蔵春閣

共催: 新発田市



お料理とともに月岡芸妓の舞の披露など楽しいひとときをお過ごしいただけます。