



アレンジ
メニュー

長岡ぐりーん 提供店MAP

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。



発行 長岡商工会議所青年部



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！





**7 長岡ぐりーんと
イカスミのピッツア
1,100円**

イカスミ+西京みそのソースが長岡ぐりーんの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ア。(提供は夜営業のみ)



10 長岡ぐりーんパスタ 700円

長岡ぐりーんに牛乳と生クリームを加えたソースの「辛いカルボナーラ風」パスタ。トマトのトッピングが爽やか。

**11 長岡ぐりーん
海鮮ピザ
L945円、S600円**

長岡ぐりーん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んなんば。



**12 長岡ぐりーん
カルパッチョ
980円**

肉厚の白身魚とマグロ赤身を、長岡ぐりーん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。※長岡ぐりーんナポリタ600円、ふくらみ玉子焼き長岡ぐりーんソース480円もあり



**8 ポークソテー長岡
ぐりーんソース
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、長岡ぐりーんのピリ辛×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
長岡ぐりーんソース 830円**

自家製のピッツァソースと長岡ぐりーん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)



**6 越の鶏の長岡ぐりーん
チーズ串 420円**

炭火であぶったジューシーな鶏肉に、ピリ辛の長岡ぐりーん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)



**4 長岡ぐりーん
フィッシュバーガー
980円**

人気のフィッシュ&チップスをバーガーに。長岡ぐりーん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 長岡ぐりーん
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ぐりーん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)

**1 長岡ぐりーんパスタ
700円**

具材はベーコンと甘みのあるタマネギ。長岡ぐりーんの風味を生かした、生クリームを使って優しい辛さのソースに。



2 長岡ぐりーん旬菜サラダ 800円

たっぷりの旬の野菜に、長岡ぐりーんを使った特製ディップを添えて。カクテル「太陽の恵」(800円)はガスチョ風。



**3 一銀豚と野菜の
長岡ぐりーん炒め
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
営8時～19時(日・祝日11時～18時)
休土曜 営53席 ②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ゼージが自慢のビアホール。

☎0258-33-5098

長岡市東坂之上町1-4-7 営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) 休第1・3月曜 営110席 ②なし



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
営11時～14時・17時～22時(21時30分LO) 休火曜 営30席 ②3台



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
営017時30分～23時(22時30分LO)
休不定休 営100席 ②3台



12 煉瓦亭

和・洋・すし、それぞれ専門の職人が手がける料理は、バリエーションが豊富。

☎0258-32-0780

長岡市坂之上町2-3-3
営17時30分～23時(22時30分LO)
休不定休 営350席 ②2台



9 Italian Dining&Bar Mangiare

イタリアのバルやスペインのバルのような気軽に楽しい店。小皿料理が自慢。

☎0258-28-8108

長岡市古正寺3-100 Dils古正寺 営11時30分～14時30分・18時～24時(金・土・祝前日は深1時まで) 休なし 営28席 ②20台



4 IRISH PUB SHAMROCK

ギネスなどのため生ビールをはじめ、お酒の種類が豊富なアイルッシュパブ。

☎0258-36-8628

長岡市殿町2-3-6 営11時30分～14時LO(昼営業は火～金曜のみ)、17時～深2時(金・土曜は深3時まで) 休月曜 営60席 ②なし



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2-78 営11時30分～14時・17時～24時(23時LO) 休火曜・12月31日・1月1日 営48席 ②11台



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 営11時30分～15時・17時30分～24時(23時LO) ※土曜は夜営業のみ 休火曜 営114席 ②なし



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 大手サブビル2F 営18時～深1時(金・土・祝前日は深2時まで) 休日曜 営28席 ②なし



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 営17時30分～深1時(24時LO) 休日曜(祝前日の場合は営業 営75席 ②なし)



掲載されている内容は、平成26年1月10日現在の情報です。価格・メニューなど変更になる場合がございます。