

佐渡で食されて来た  
昔ながらの伝統料理を  
お宿のご夕食時または  
ご朝食時にお召し上がり  
いただけます。

宿で

味わう郷土の味

# さど

佐渡の気候風土が生み  
佐渡の人情がそだてた  
滋味あふれる島の味覚  
数ある中から厳選した  
心づくしのおもてなし  
是非ご賞味ください。



昔の良さを今へ

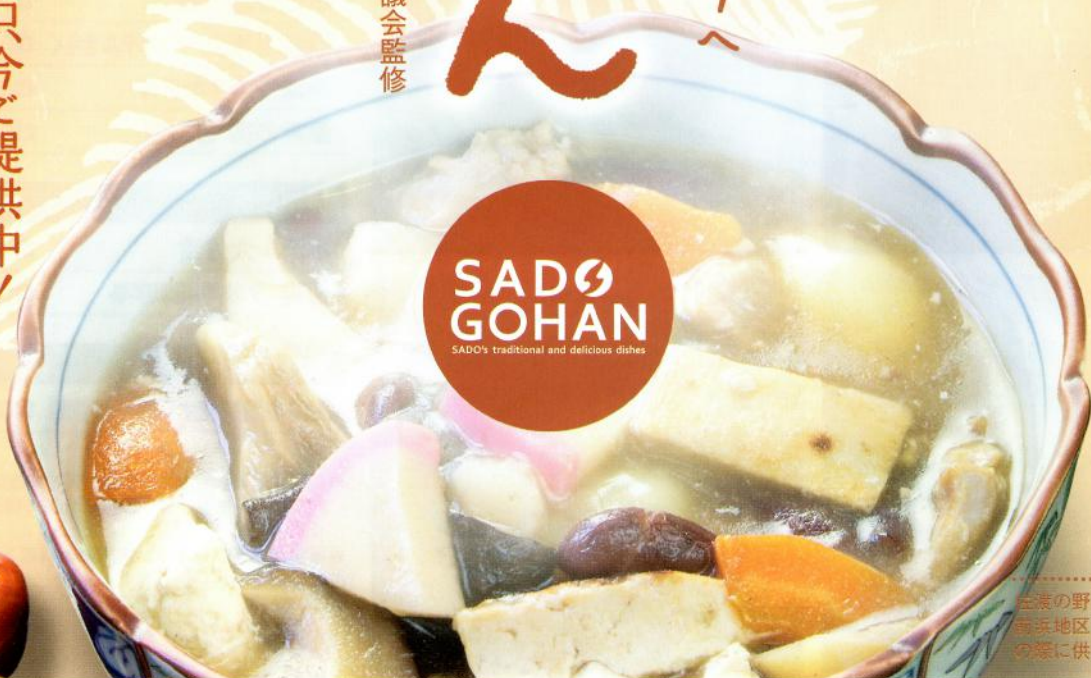
# はん

佐渡市健康推進協議会監修

◆宿泊施設で只今ご提供中！

◆裏面の参加宿泊施設一覧をご覧ください。

※ご提供するお料理は、時期・宿泊施設により変わります。  
内容に関しては、直接ご希望のお宿へお問合せください。  
※写真は全てイメージです。



◆おあびら

佐渡の野浦・赤玉・岩首などの  
漁浜地区で、会合や祝い事など  
の際に供される伝統料理です。



一般社団法人  
佐渡観光協会

☎ 0259-27-5000    ✉ info@visitsado.com  
FAX 0259-23-5030    〒952-0014 新潟県佐渡市両津湊 353

さど観光ナビ

検索

佐渡には昔ながらの季節の味、そして  
先人が残してくれた知恵があります。  
昔の味を今へ、そして未来へ……。

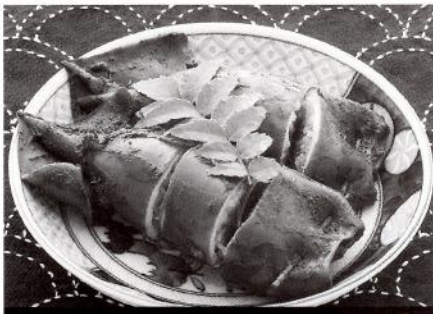
佐渡市健康推進協議会監修

# さどごはん



SADO GOHAN

## ◆ご提供さどごはん一例



### ◆いか飯

ブリと並んで佐渡を代表する味覚・イカの旨味をよく煮含めたいか飯は、島の味覚の代表です。



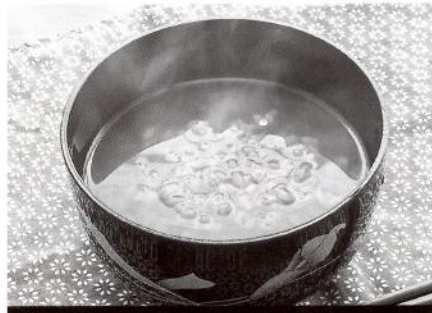
### ◆あらめ巻き

昆布の替わりに「あらめ」を用いて祝い事などに。乾燥あらめは、保存食として重宝されました。



### ◆煮しめ

佐渡全島で供される、旬の素材を甘辛く煮込んだ伝統料理。冠婚葬祭などでは定番の一皿です。



### ◆お茶がゆ

佐渡では「茶げ」と言われます。麦茶の香りが香ばしい、気取らない素朴な味のおかゆです。

## ◆こちらの宿泊施設で ご提供いたします

### 両津地区

ホテルニュー桂 ☎0259-27-3151

ホテル志い屋 ☎0259-27-2127

本業店舗と  
観光商品の宿 佐渡グリーンホテルきらく ☎0259-27-6101

両津やまきホテル ☎0259-23-4141

湖畔の宿 吉田家 ☎0259-27-2151

### 相川地区

ホテル大佐渡 ☎0259-74-3300

吾妻 夕映亭 海容亭 ☎0259-74-0001

### 国仲地区

国際佐渡観光ホテル 八幡館 ☎0259-57-2141

※ご提供するお料理は、時期・宿泊施設により変わります。内容につきましては、直接ご希望の宿泊施設へお問合せください。

※写真はイメージです。実際のお料理とは異なりますのでご了承ください。



一般社団法人  
佐渡観光協会

TEL 0259-27-5000  
FAX 0259-23-5030

Mail: info@visitsado.com  
〒952-0014 新潟県佐渡市両津湊353

ホームページ <http://www.visitsado.com>

平成28年11月作成