

舊川上家住宅（江口糰子攝田屋店）

為了保留攝田屋地區的部分珍貴歷史，2022年將舊川上家住宅改建成長岡人氣日式點心店「江口糰子」的分店。川上家住宅是越之紫創始家族的故居，該家族自1831年以來一直在攝田屋地區釀造醬油。

這座宅邸最初於1916年建於越之紫醬油釀造所的共有土地上。在2004年的中越地震中遭受損壞，但已使用原有宅邸的構件重建了一部分。當初的宅邸為了招待客人及商業夥伴，採用了低調內斂的設計與構造。建築採用昂貴檫木，室內朝向枯山水庭園。現在成為店內咖啡館的客廳，曾設有一個壁龕，裝飾著精心挑選的藝術品。

為了準備江口糰子攝田屋店的改造工程，舊宅邸進行了一系列翻新，包括將榻榻米換成堅固的木材地板、在壁龕中設置長椅、設置可欣賞花園的座椅以及安裝糖果廚房。店內四處皆使用了宅邸中原本的各種物品，例如衣櫃、書桌、燈具和大漆木盆。此外，還保留了原宅的許多建築特色，包括檫木走廊和雕花格窗。外觀也保留了昔日宅邸的元素，例如山牆入口頂點的「川上」二字木雕裝飾，以及為方便馬車和人力車通行而修建的圓形石板路。

江口糰子攝田屋店

江口糰子株式會社開設了攝田屋店，目的是將歷史悠久的川上宅邸變成市民和遊客的熱鬧之所。店內販售從傳統點心到創意點心等各種日式點心，名產是在地人最喜歡的竹葉糰子，這是在蒸熟的艾草年糕中塞滿甘甜的紅豆餡再用竹葉包裹起來。

攝田屋店致力於推廣在地企業生產的發酵原料與釀造原料。使用作為該地區名產的日本酒、番紅花酒、醬油、味噌和酒糟製成的日式點心，包括御手洗糰子（在甜醬油汁中浸泡過的竹籤串米粉糰子）、饅頭（甘甜醇厚的紅豆餡麵包）和銅鑼燒（在鬆軟的海綿蛋糕之間夾著甜豆沙）等。在咖啡區，除了經典餐點外，還可品嚐使用酒糟作為肥料栽培的茶、用米麴醃製的醃漬品、冰淇淋及各種時令甜點等。

營業時間：上午 9 時 30 分～下午 6 時

咖啡廳營業時間：上午 10 時～下午 6 時（最後點餐時間下午 5 時）

公休日：星期二