



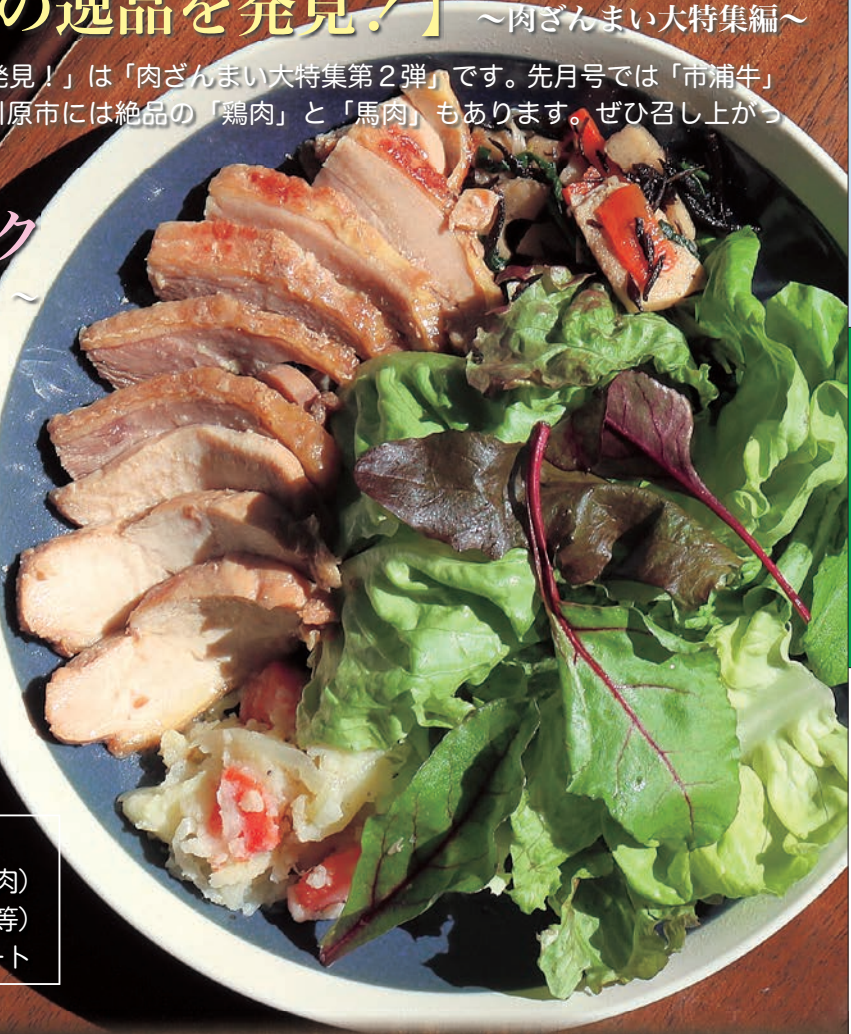
【すてきなお店、自慢の逸品を発見！】 ～肉ざんまい大特集編～

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見！」は「肉ざんまい大特集第2弾」です。先月号では「市浦牛」「10倍熟成豚」を紹介しましたが、五所川原市には絶品の「鶏肉」と「馬肉」もあります。ぜひ召し上がってはいかがでしょうか？

No.028 青森シャモロック ～ 宮内庁御用達のロイヤル地鶏 ～

「青森シャモロック」は指定農場で厳しい管理のもと育てられた鶏だけが名乗ることを認められています。優れた肉質と濃厚なだしが評価され、宮内庁管轄の御料牧場へ、ひなが出荷されている唯一の地鶏です。だしは非常に濃厚なため、カレーやシチューなど味の濃い料理にも使われています。店舗や自動販売機で青森シャモロックを提供しているコミュニティカフェ「でる・そーれ」には地元客や観光客が訪れ「おつまみセット(モモ肉、レバー、砂肝)」を買って、お酒のお供にする人が多いそうです。

生産者…株式会社金木農産商事
提供店…生産者直売所、産直メロス(精肉)でる・そーれ(料理、おつまみ等)
写真…照り焼き梅酒漬けサラダプレート



No.029 あおもり馬選 ～ 一度食せば忘れられない ～

「あおもり馬選」は金木地域の冷涼な夏冬の厳しい地吹雪にさらされる地域特性を馬の肥育に生かしており「一度食せば忘れられない馬肉」と県内外から高い評価を受けています。地元産の良質なもみ殻を馬の布団代わりにぜいたくに敷き詰めたり、稲わらを飼料として使用するなど、おいしさの秘密は「金木にしかできない飼育」の徹底です。

お盆やお正月に、お客さんが馬肉を求めて店先に出来る長蛇の列は圧巻です。食べ方は刺身、焼肉はもちろんですが、高菜と煮込んだ「桜鍋」は代表的な郷土料理として地域に愛されています。

生産者…有限会社小田桐産業
住所…金木町中柏木鑑石268-12
提供店…本社直場所、市内スーパー等
肉の種類…刺身用、焼肉用、鍋用など
写真…刺身(上しもふり)、コーネ



問い合わせ先…地域物産振興課 内線2552

*来月号は「駅弁編」の予定です。