



発行元  
東京新聞  
南千住東口専売所  
TEL5850-3699  
発行責任者  
鬼塚 佳代子  
TEL090-2657-0300

## 都電裏通り、隠れた名店 焼肉もりちゃん



「他に負けない自信はあります」

じよいふる三ノ輪の裏通りにある焼肉もりちゃんは、昭和60年に開店致しました。

「タクシーで来た甲斐がある」

柔らかな焼肉が美味しいと格闘家の藤原会長が食べに来る程、地元内外で、隠れた名店です。メニューの多さもまた自慢の一つので、そのうちいくつかご紹介致します。

「入れ歯の人も食べやすい」

焼肉は筋を細かく切っているので柔らかく食べやすいと評判です。カルビは、他では特上の肉を上カルビは使っています。特上のコムタンスープは、テール(牛の尻尾)がまるごと入って柔らかくなっています。ハラミは、品川区芝浦の屠殺場直送で、柔らかく甘味があります。てっちゃん(豚の大腸の薄い所)ホルモン(大腸の厚い所)が、大腸のまわりの粘膜を取っているため、柔らかくて人気の逸品になっています。焼き物の鳥肉は、岩手産、しいたけは肉厚で青森産のにんにくは、身が大きいです。

## 「手打ちです」

冷麺・温麺他・ざるそば・うどん・カルビうどん・もりちゃんうどん・そばなど麺類は9種類。うどん店を20年やっていた為、麺類は全て手打ちです。また、テグタンうどんの辛さはご要望に応じて激辛にもできます。もりちゃんうどん・そばは、「豆類・ナムル類・生卵・あげが入って栄養満点です。」

刺身は、ユッケ・レバ刺し・小袋刺し・イカ刺し・豚足の6種類あります。セインマイ刺しは、牛の第4を使用、レバ刺しはコリコリ感がたまりません。

サラダ類のいち押しは小もやし、珍しい小豆のもやしで美味しさに自信あります。飲み物類は新潟産の越後おやじ(辛口)、会津誉、大関しぼりたて生酒、紹興酒、真露等他、ビール・酎ハイ、ソフトドリンク等バラエティに富んでおります。

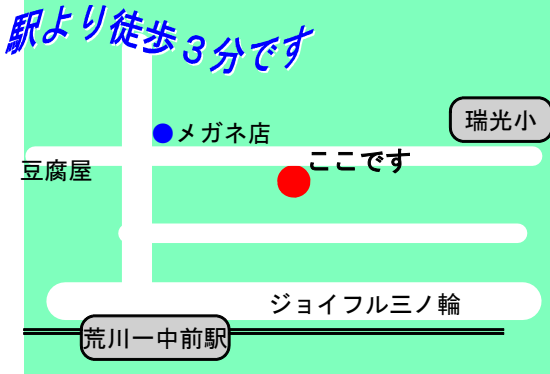
昼のランチは、味噌汁・ご飯・おしんこにコーヒーが付いています。カルビ定食800円、量の多さでは他に負けない豚みそ焼き定食や生姜焼き定食750円・ビビンバ600円・スープが



辛いテグタンラーメンは人気です。

店主の大森昭男さんの一番のお薦めはメニューも載っていないもりちゃん鍋(4〜5人前)お任せで、出てからのお楽しみのお鍋です。「タカトシ&温水が行く小さな旅シリーズ」の取材が先日入り、カルビ定食とテグタンラーメンを食べて行きました。(12月26日午後4時放送予定)

忘年会・新年会・会合(約30名位)も受付けております。赤い旗が目印です。大森さんの誠実なお人柄の出ている、各種メニュー、一度ご賞味下さい



◇焼肉もりちゃん◇  
TEL 3801-4305  
南千住1-40-2  
営業時間 AM11時半~PM1時半  
PM5時~PM12時 (ラストオーダーPM11時半)

☆甲斐京子チャリティコンサート  
12月26日(日) PM1時~3時  
瑞光ひろば館2F 入場無料  
募金は荒川社会福祉協議会に寄付されます。