

発行元
東京新聞
南千住専売所
Tel.3803-1781

発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090 (2657) 0300

すまいるたん



第17号
平成18年
11月23日

肉が自慢!! ジョイフル三ノ輪 食彩「三華」

「肉が嫌いな子供が食べられるようになった」

山形牛と米沢豚一番育ちの直売店として食彩「三華」は、開店しました。

山形県産代表黒毛和牛の年間出荷頭数はおよそ1万3千頭。山形県内において、最も長く育成・肥育された黒毛和種、美味しいのは当たり前。良い品をお買い求めいただける価格に設定し、柔らかさ、味、肉汁、とろける食感こそ正に「山形牛 ここにあり。」

「米沢豚一番育ち」は飼育の段階で、特にビタミンEの強化を図っているため、ビタミンEが普通の豚肉の2倍!!

おいしさだけではない栄養価でも充実した豚肉に仕上がっています。抗酸化作用がありビタミンEは血行をよくします。他にも、美肌や若さを保つ働きがあるといわれています。またビタミンEによつて、豚肉そのものの酸化が抑制され鮮度も長く保たれます。

鮮度を落とすしまうドリップロスが、

少なく旨味が長持ちします。

そんな肉のおいしさもさることながら、評判をよんでいるのがお惣菜です。

開店から支えてきた高橋清志さんは、肉屋歴40年。肉だけでなくお惣菜全般を手がけております。素材・手作りにこだわりを持っており、それがおいしさにつながります。

米沢豚一番育ちで作られたコロッケは100円。ポークメンチ150円。串カツも、もちろん、米沢豚一番育ちです。木曜限定の大好評の和牛メンチは山形牛を使っているのでおいしさは格別で250円。200個限定です。

ウインナーフライ・ハムカツは、12年あまりの歴史ある星S印の鎌倉ハムを使っています。



素材のよさが引き立つ惣菜は、全て手作り。牛モツ・牛スジの煮込み・筑前煮

・ハスのきんぴら・肉じゃがなど日替わりで提供しております。お値段は、200〜400円です。滅多にお店に並ぶことのない幻の和牛饅頭は、皮から手作りで250〜500円。

もう1人の料理人、小林仁興さんは、元東天紅の料理長で腕をふるって35年。

「地元で美味しい中華を」と食彩「三華」で第二の人生を歩みだしました。すべて

のベースとスープを大事に素材を吟味し、

基本に忠実に決して手を抜くことはありません。小林さんの作る中華は、肉団子・マーボ豆腐・マーボ茄子・酢豚・エビも入っている五目豆腐などこちらも日替わりです。他のレストランでは10本入って3千円以上するエビチリも5本入りで380円と格安です。

売り場に立つ社長の田中三津世さんが営んでいる食彩「三華」。

1日の来客数は200人を越えています。朝6時半から仕込んで片付けには、夜遅くまでかかり、定休日の水曜も仕込みに追われています。

とんねるずの番組のロケ弁当も依頼されているのですが、忙しくてお断りしているほどの盛況です。

一度、ご来店下さい。

職人の味、本場の肉を味わいに!!
緑の山形牛と書かれた旗を目印に!!

都電荒川一中前

ここです

ジョイフル三ノ輪商店街

食彩「三華」

住所：南千住1-21-4

都電荒川一中前下車

徒歩1分

TEL：5615-1329

営業時間 AM11時～PM7時

定休日 毎週水曜日