



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

馬刺し始めました

焼肉もりちゃん



「保健所で勧められて」

昨年からは、焼肉もりちゃんでは、馬刺し、桜（馬肉）ユツケを始めました。

馬肉を生で食べる習慣は熊本県の他、青森県や山形県、福島県（会津地方）、長野県、山梨県に存在しています。

馬は奇蹄類です。狂牛病（BSE）や口蹄疫は偶蹄類（牛・豚・羊）に起こる病気ですから奇蹄類の馬はそれらの病気とは、無縁です。

焼肉もりちゃんでは、新鮮な馬肉を会津産（福島）から仕入れております。日本で流通している馬肉のほとんどは、北米産や欧州産が多く、純国産はわずかです。

馬肉は、低カロリー・高タンパクです。ミネラルのカルシウムは、牛肉・豚肉の3倍です。鉄分は、ほうれん草・ひじきより豊富で、豚肉の4倍、鶏肉の10倍です。カルシウム・鉄分が多いので冷え性、貧血の方にもおすすすめです。

「かみごたえあって、くさみなし」馬肉は、牛肉より、さっぱりとして、

くさみがなく、口の中に入れるとほのかな甘みを感じますが、これはグリコーゲンを多く含むためです。グリコーゲンの含有量は、牛肉の3倍以上とも言われて、その他、ペプチド、リノレン酸も多く含む食肉です。食用の肉としては最高の肉とも言えます。

胃の働きを活発にし、血行を良くする馬刺しは、んにく醤油や生姜醤油、ごま塩（ごま油・塩・ごま）をお好みで選んで召し上がっていただきます。

また、辛さで評判のテグタンラーメンは、青唐がらしと粉唐がらしに韓国の方の自家製のヤンニョンジョンが加わっています。

チェーン店にはない食材へのこだわりと思いが、信用を生むのでしょうか。焼き物の鳥肉は、岩手産、しいたけは肉厚で青森産のんにくは、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年やってきた為、麺類は全て手打ちです。

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。酒類は新潟産の越後おやじ（辛口）、会津誉、にがり酒、大関しぼりたて生酒、

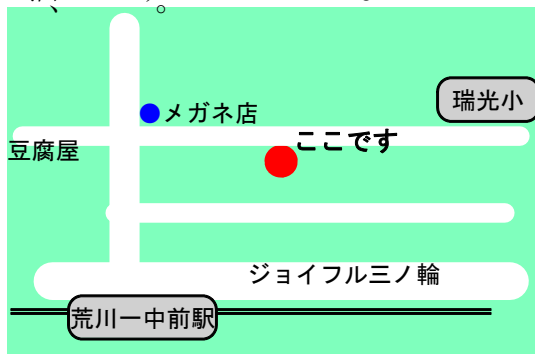
紹興酒、真露等他、ビール・酎ハイ、ソフトドリンク等バラエティに富んでおります。

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円です。

俳優の唐沢利明のお母さんと一緒に開業して27年。

店主の大森昭男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。昭和の香りのする店内は、気楽に入っけて行けます。

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。



◇焼肉もりちゃん◇
TEL 3801-4305
南千住1-40-2
営業時間 AM11時半～PM2時
PM5時半～PM11時半半