



全国絶品★お取り寄せグルメ

タウン情報全国ネットワークとは、全国31の主要都市で最も支持されているタウン情報誌をつなぐネットワーク組織。そのネットワーク加盟タウン誌の編集長が総力をあわせてオススメするお取り寄せグルメを、毎月リレー方式で、テーマにそってお伝えします! さあ、オウチで日本全国の美味を楽しもう!

第7回のテーマ

肴



鹿児島県

「TJカゴシマ」
からご紹介

「三清屋」の 薩摩黒豚手作りの味セット

3,675円(送料別)
(黒豚角煮150g、黒豚炭火焼豚150g、黒豚焼ハンバーグ)

無 添加飼料やミネラル水で育てられた自慢の純粋六白黒豚は、肉質・味の良さとも抜群! セットになっているのは、鹿児島独特の調理法でじっくり煮込んだ「角煮」、手作りダレに漬け込んだ赤身も肉を炭火でじっくり焼き上げた「炭火焼豚」、こんがり焼き目をつけた「ハンバーグ」の3品。大自然に囲まれた牧場で放牧された「こだわりの黒豚」、本物の味を食卓でどうぞ。

【問い合わせ先】

- ① 鹿児島県鹿屋市笠之原町2653-2
- ② 0994-44-5196
- ③ 9:00~19:00 日曜不定
- ④ <http://www.minc.ne.jp/~sansinya/>



お取り寄せはコチラ! ☎0120-41-3408



▲自然飼育の放牧薩摩黒豚はキメが細かい、昔ながらの味。

紹介コメント
「TJカゴシマ」編集長 阪口俊英さん

環境・飼料・水……いろいろなこだわりと手間ひまをかけて、じっくり育てた黒豚は最高です。この他、しゃぶしゃぶや焼肉、味噌漬などのセットもあるので気軽に聞いてみて。



栃木県

「タウン情報もんみや」
からご紹介

「宇都宮みんな」の 冷凍生餃子(特製タレつき)

5人前(30個) 1,150円(送料別)
(2人前460円~注文可能)

昭 和33年に開店以来、宇都宮餃子の歴史を作ってきたと言っても過言ではない老舗の餃子専門店。連日行列ができるほどの人気。本場・北京の味に工夫を重ね、完成された餃子は、パリッとした皮に、宇都宮産をはじめ、その季節ごとに厳選した野菜や肉のうまみが凝縮され、ジューシーな味わい。食卓の主役にも酒のつまみにもぴったり。

【問い合わせ先】

- ① 栃木県宇都宮市馬場通り4-2-3
- ② 028-622-5789
- ③ 11:30~20:00 火曜(臨時休業あり)



お取り寄せはコチラ! <http://www.minmin.co.jp>



◀餃子は焼きたてがいちばん。お好みで水餃子や揚げ餃子にしてもOK。

紹介コメント

「タウン情報もんみや」編集長 花塚理恵さん

全国的にも知名度の高い名店の味を家庭でも気軽に味わえるのがうれしいですね。女性でも2~3人前ではベロっといけてしまいますよ。勢いのある宇都宮餃子パワ-を感じてください!

