



▲近隣はもちろん遠方から焼豚を求めて訪れる人も



▲コロッケは素朴な味わいで冷めてもおいしい



▲ハムコロッケ(手前)86円とコロッケ(奥)76円

名物焼豚は柔らかジューシー



脂身付きの焼豚。口の中であとろける味わいだ



『おいしい焼豚がほしい』というお客の要望で誕生

精肉店 スミヤ精肉店

一度食べたなら とりこになる焼豚

地元はもとより県外にもファンが多いスミヤ精肉店の焼豚。つややかに照るタレを絡めて口に運べば、国産の豚肩ロース肉の旨みと脂の甘みがじんわりと口の中でほどけます。味の決め手となる秘伝の甘辛いタレは、大野醤油をベースに50年前から継ぎ足してきたもの。このタレでじっくりと2時間かけて煮込むことで柔らかく濃厚な味わいを引き出します。「シンプルな材料ですが、肉の大きさや質に合わせて煮込んでやらないとね」と店主の角田俊則さん。「スライスしてから電子レンジで軽く温めると、さらにおいしいですよ」と教えてくれました。焼豚は、ほろほろと崩れるほど柔らかい脂身付きと、肉の旨みがギュッと凝縮した赤身の2種類から好みで選ぶことができます。

お肉屋さんならではのコロッケも人気があり、芋の風味を生かしたコロッケと昔ながらのハムコロッケは、おやつにもおかずにも最適です。店内には肉や焼豚を求めるお客がひっきりなしに訪れて賑やか。今日もスミヤの一品が食卓を彩ります。



有限会社 スミヤ

tel.076-278-3337

石川県白山市井関町ヌ51-10

<http://sumiya-yakibuta.com/>

営業 9:00~19:00 休 月曜、木曜



【企業概要】昭和35年創業の精肉店。初代が試行錯誤して作った焼豚が評判をよび、全国から注文が入る。店頭には名物の焼豚のほか、吟味した国産肉やコロッケなどが並ぶ。