

## 赤岩肉店(前橋ねっと5月号より)

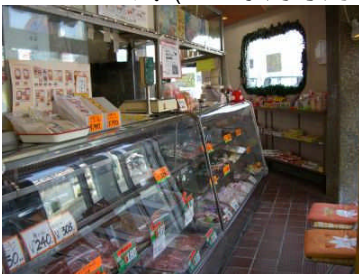


毎日のお弁当やおかず作りに頭を悩ませているお母さん。スーパーでパック包装されたお肉とにらめっこしているなら、思い切って町のお肉屋さんに行ってみて！

「個人商店は高そう…」なんて思っている方には、きっと新しい発見がありますよ。リーズナブルな価格はもちろん、その新鮮な美味しさは町のお肉屋さんならではの嬉しい特権です。

昭和6年の創業以来75年の歴史を持つ老舗食肉店「赤岩肉店」は、昔ながらの確かな仕入れ先での良品質な品揃えが好評のお店。牛・豚・鶏なにをとっても新鮮で、焼肉用やしゃぶしゃぶ、すき焼き用、ベーコン、焼豚などなど、上質なお肉がリーズナブルな価格で販売されています。

お店おすすめのお肉は「国産黒毛和牛の霜降り肉」「県産特選豚肉のみそ漬け」「豚カルビの塩ダレ肉」。国産?! 特選?! そう聞くとやっぱり高いのでは... と気が引けてしまいそうですが、ここ赤岩肉店では、上質なお肉がお財布に優しい価格でお求めになれます。さらに毎月29日には『肉(ニク)の日』として嬉しい特売を実施しております。毎月混雑は必至、そのため前日迄のご予約をおすすめしています。(ご予約専用FAX用紙有り)



その他にも人気なのが手作りのお惣菜の数々。北海道産男爵芋100%使用のポテトサラダやコロケ等。ホクホクの男爵芋とジューシーでほんのり甘みの感じられる挽肉が絶品の揚げたてコロケは、思わずその場でかじりつきたくなる美味しさ! 29日の『肉(ニク)の日』には自家製メンチカツ(一枚)が84円 50円。自家製ひとくちヒレカツ(一枚)が105円 65円でお求めになれます。お弁当や今晚のおかずの一品にとっても嬉しいお惣菜の品揃えです。

店主の赤岩さんはお肉に精通したまさしく職人氣質な方。各料理に適した部位のお肉の選び方や扱い、食べ頃も丁寧に教えてくれます。スーパーにない対面式のお肉屋さん。美味しいお肉だけじゃなく楽しいひと時と、嬉しい発見までお求め頂けます。



営業時間 9:30-19:30 電話&FAX 231-2445  
定休日 水曜日