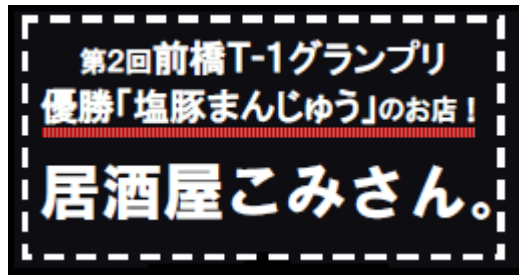


居酒屋こみさん。



自慢の豚肉料理No.1を決める第2回「前橋T・1グランプリ」が開催され、見事「居酒屋こみさん。」の「塩豚まんじゅう」がグランプリを勝ち取りました！

「塩豚まんじゅう」は「焼きまんじゅうなどの郷土料理からヒントを得て何か作れないか」と考えられた小宮店長自信の作。食材の相性も研究されたメニューです。

トロトロの角煮と焼ねぎを蒸しまんじゅうではさんで食べる料理で、豚肉は「赤城山麗豚」、塩は「フランスのゲラント岩塩」を使用。豚バラブロックを塩で 3～4日間塩漬けて充分寝かし、旨みが引き出された豚バラを薬味でトロトロになるまで煮込まれた角煮は、風味豊かな焼ねぎと相性バツグンの組み合わせになります。モチっと淡白な味の蒸しパンにはさめば「T・1グランプリ」優勝の味のできあがりです！

「塩豚まんじゅう」を是非味わいたいという方はお店までご予約をお願いします。人気メニューと、塩漬の工程があるため、すぐに品切れしてしまうからです。午後2時～午後6時の電話予約も可能。テイクアウトもできます。66店舗の中のNo.1の豚肉料理、ここでしか味わえない「居酒屋こみさん。」の逸品、是非一度ご賞味下さい。

そんな「居酒屋こみさん。」ですが、大人の隠れ家的居酒屋。雰囲気のある空間で、出汁がきいた美味しい京風おでんと四季のお料理がいただけます。

シチュエーションに合わせて変化するお席は、カウンター席から2名様からのテーブル、6名様までの個室、18名様までの宴会席。貸し切りも20～30名様まで可能。多種多様にご利用いただけます。

TEL.027-232-0735  
営業時間 17:30～2:00  
定休日 年末年始  
駐車場 8台(専用)



<http://www.youtube.com/watch?v=qPc9iFgaex8>

