

とましんビジネス交流ネットワーク 一企業紹介一

有限会社 市原精肉店	〒059-1602 勇払郡厚真町表町3番地
代表者：代表取締役 市原 泰雄	業種：食肉販売業
担当部署（者）様：市原 泰雄	URL：http://azuma-j.net
TEL 0145-27-2407 FAX 0145-27-2847	E-mail: itaisei@nifty.com

当社は、昭和43年に創業。羊肉の熟成やタレの材料に工夫を重ね「あづまジンギスカン」の商品開発にこぎつけました。

今では、地域ブランドとして定着し、全国的にも知名度は広がっております。タレは国産タマネギ、リンゴ等を用い、ぶ厚い羊肉であっても、柔らかくジューシーな仕上がりとなっています。一度食べたら忘れられない味と評判の「あづまジンギスカン」を是非ご賞味ください。

また2月からは、当社の秘伝のタレとカレー粉で味付けした「蝦夷鹿カレー風味ジンギスカン」を、自社販売のほか、厚真町温浴施設「こぶしの湯」、札幌の「北海道どさんこプラザ」で販売しております。脂肪分・カロリーが少なく、鉄分が豊富でヘルシーと言われる鹿肉もご賞味ください。



**ピリ辛の味付けで、
ひと味違うあづまジンギスカンを**



**ヨサコイソーランジンギスカン
容量●500g**

ロース肉を厚切りし、ピリ辛のタレで味付けしたジンギスカン。北海道の夏の風物詩として全国的に人気のイベント「YOSAKOIソーランまつり」の熱気をイメージしたその味わいは、あづまジンギスカンのレギュラー、スペシャルとはひと味違った楽しみがあります。



**ぶ厚く、ジューシーな味わい。
その味は一度食べたら忘れられない**



**あづまジンギスカン レギュラー
容量●500g、1kg**

あづまジンギスカンが指定した規格の、ニュージーランド産のヒツジ丸ごと1頭分のマトンを使用。程よい脂身を残しながら、約1cmという厚切り肉を、野菜や果物を使用した秘伝のタレでじっくりと漬けたんだ味わい、深い風味豊かなジンギスカン。その柔らかな食感は、ほかでは味わうことができません。

**脂肪分を極力除いた、
まさにスペシャルな味わいを堪能**



**あづまジンギスカン 田舎手廻りスペシャル
容量●500g、1kg**

オーストラリア産のマトンロース肉を使用。1頭当たりの重量はあづまジンギスカン独自の規格を指定した厳選素材。脂肪分を極力除去し、高級羊肉の極上部位を厚切りにした逸品です。噛めば噛むほど広がるその味わいは、ジンギスカンを知り尽くした職人のなせる業。食感、コク、風味が存分に堪能できます。

**肉本来の味を満喫できる
特製塩ダレに漬けた焼肉シリーズ**



**焼肉シリーズ
容量●焼肉豚塩味ホルモン 200g、
焼肉塩味豚トロ 200g、
焼肉塩味合鴨 200g**

あくまで肉本来のおいしさを引き出すために、特製の塩ダレに漬けて込んで仕上げました。あづまジンギスカンを作り上げた職人業が随所に施された人気シリーズです。



**北海道産の若鶏と
自慢の味付けが魅力の逸品**



**こにくちゃん
容量●500g**

北海道産の若鶏の小肉(こにく)を秘伝のタレとごま油、ニンニク、ショウガなどで漬けた自家製の逸品。独特の食感と歯ごたえが楽しめます。

**3種の素材感と食感が
楽しめる納得のホルモン**



**みの吉ホルモン
容量●500g**

国産豚の直腸、コブクロ、ガツ3種の肉を使用し、「こにくちゃん」と同様のタレで味付けしました。3種それぞれの食感と味わいが堪能できる逸品です。

<主要取扱商品>

- ・ あづまジンギスカン スペシャル（ロース肉使用）
- ・ あづまジンギスカン レギュラー（脂肪あり）
- ・ 蝦夷鹿カレー風味ジンギスカン
- ・ こにくちゃん ・ みの吉ホルモン 他

詳しい情報は、ホームページをご覧ください。