

味も製法も！ 創業から変わらぬ手法を守る精肉店

🏠 三郷市戸ヶ崎 2144-1
 ☎️ 048-955-0067
 🕒 9:30-19:30
 🕒 揚げ物の時間 昼:11:00-13:00 夕方:16:00-18:00
 📅 月曜日(祝日の場合は営業・翌日は定休)



つぶちゃん、揚げたてコロッケが食べられるお肉屋さんに行ってみよう♪

訪れたのは、三郷市戸ヶ崎にある「埼玉屋」さん。
 店構えは新しいけど、なんと創業 65 年の老舗なの。この辺りでは一番古いお店
 だって教えてくれたのは、3 代目ご主人の雪下さん。奥様と二人、仕入れも加工も昔ながらの方法を守りながら、この地域に安心して美味しいお肉やお惣菜を
 提供してきたそう。

現在扱っている精肉は、茨城県の常陽牧場で育った無菌豚『健育美味豚』と、
 岩手県銘柄鶏『あべどり』が中心。
 豚肉は大きな枝肉で仕入れて、店内で身おろしをしているんだって。
 手間がかかっても、店内で身おろしする手法を変えないのは、新鮮さも味も全く違うから。
 おいしいお肉を食べてもらうには、この方法が一番なんだそう。



ちょうど来店したお客さんとお話を聞いたよ！
 「他の食材はスーパーで買っても、『お肉はここ！』って決めているの。」だって。「埼玉屋」さんが、地域に愛されていること実感しちゃうな。

「埼玉屋」さんの目玉商品はもう一つ！
 注文を受けてから揚げるサクサクのコロッケやメンチカツ、唐揚げなどのお惣菜。
 遠方からも買いに来るほどファンが多いの。



手際よく次々と揚げられていくよ！

お店には大きく「ご注文いただいてから揚げています。お待たせすることがあります。」という案内書きが…。これもやっぱり美味しいタイミングで提供したいというご主人の思いがあればこそ。肉のカットや衣をつけるのも全て注文を受けてから行うので、事前に電話で注文しておくのがオススメです。



出来上がりを待つのも楽しいね♪

60 年以上製法が変わっていないというコロッケは、ジャガイモや玉ねぎの産地にもこだわっているんだよ。揚げたて熱々をサクサク頂きながら、ご主人の情熱を感じちゃった。



サクッと揚げたて♪美味しそう！

次々入る注文に、テキパキ対応する雪下さんご夫婦は息もピッタリでなんだか素敵！「朝から晩までずっと一緒ですからね。」だって。

「子どもの頃からこの店の味を食べて懐かしく感じてくれているお客さんがいるからね、これからも細く長く頑張りますよ。」とご夫婦。



お肉もお惣菜もうれしい日替わりセールがあるよ。
 ぜひ、みんなも昔ながらの味を食べに行ってみて♪