

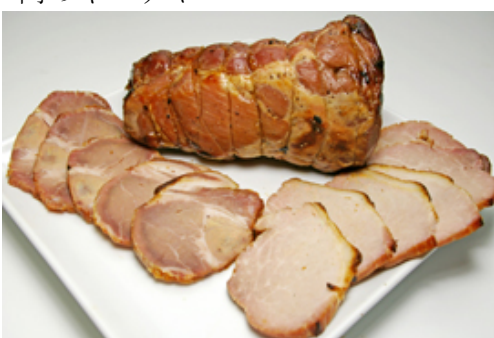
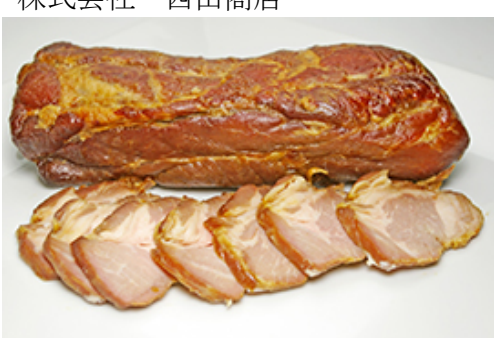




焼豚を食べ比べてみる

～材料・作り方の違いを楽しむ～

	サンプル品	使用部位	焼き方	焼き時間	特 徴
①	(有)若山商店 	モモ肉	ガス ローター	1時間半位	<ul style="list-style-type: none"> ・脂身の少ない豚モモ肉を使用 ・横浜ならではの赤い焼豚 ・ほんのり甘辛い味わいが口に残ります。 ・からし醤油でお召し上がりください。
②	株式会社小川畜産商会 	肩肉 ・ モモ肉	炭火焼 備長炭使用	2時間位	<ul style="list-style-type: none"> ・先代から受け継ぐ秘伝の味 ・備長炭で1本1本丁寧に焼き上げています
③	肉のヤマザキ 	肩ロース ・ モモ肉	炭火焼	2時間 から 2時間20分	<ul style="list-style-type: none"> ・塩をベースに味付け ・炭火でじっくり焼いています。
④	株式会社 西山商店 	肩ロース	ガス つるし焼釜	2時間半 から 3時間弱	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉は国産を使用 ・着色料は使用せず ・秘伝の甘辛特性タレに3日間漬けてから焼いています。



焼豚の購入方法



店名：(有)若山商店
 住所：横浜市南区南太田1-33-1
 (京浜急行 南太田駅下車徒歩約3分【ドンドン商店街内】)
 電話番号： 045(731)5996
 ホームページ： <http://www.niku-wakayama.com/>



業務内容 精肉の販売・卸
 お弁当・お惣菜販売



店名：株式会社小川畜産商会
 住所：横浜市南区白金町1-1
 (京浜急行 黄金町駅下車0分)
 電話番号： 045(241)1681
 ホームページ： 準備中



業務内容 精肉の販売・卸
 お惣菜販売



店名：肉のヤマザキ
 住所：横浜市港北区大曾根1-26-1
 (東急東横線 大倉山駅下車徒歩約10分【大曾根商店街内】)
 電話番号： 045(542)5529
 ホームページ： <http://airjstep.jp/nikunoyamazaki/>



業務内容 精肉の販売・卸
 お惣菜販売



店名：株式会社 西山商店
 住所：横浜市中区伊勢佐木町7-148
 (横浜市営地下鉄板東橋下車徒歩3分・京浜急行 黄金町駅下車3分)
 【伊勢佐木町7丁目商店街内】
 電話番号： 045(758)0655



ホームページ： なし
 業務内容： 精肉の販売・卸
 お惣菜販売



※ご紹介した商品は、横浜中央卸売市場又は横浜市が他の商品や店舗と比べて優劣をつけたり、推奨するものではありません。
 ※食感や味覚には個人差があります。また、加工品等は、使用している原料や調味料、生産者や加工業者、加工後の保存方法、流通方法等によっても違いがありますので、購入にあたっては製造元や販売元に確認される等をされ、個人の責任でご判断ください。
 ※ご紹介した情報は、2009年3月5日現在のものであり、その後、商品の規格などの変更、商品そのものが販売中止されている場合もありますので、詳しくは各店舗か情報提供元にお問い合わせください。