

※SPFとはSpeci-fic(特定の)Pathogen(病原がFree(不在の))の略。東庄の養豚場では昭和48年(1973)からSPF種豚を導入。

●東の匠SPF豚に関する問合せ
☎0478-87-1211
JAかとり東庄SPF豚研究会 MAP P15C4

**Q.3 おすすめの調理法は
何ですか?**

臭みがないので、シンプルな食べ方がおすすめ。ロース肉はポークソテーにしてワサビ醤油で、バラ肉はしゃぶしゃぶにするときどきはりしておいしいです。冷めても硬くならないので、冷しゃぶも好評です。

Q.2 SPF豚の特徴とは?



良質な赤身と脂肪がバランス良く整って軟らかくておいしいと評判です。肉はきれいなピンク色で臭みがないので食べやすいですよ。どんなメニューにもあい、料理の幅が広がります。

Q.1 SPF豚って何ですか?

豚の発育に重大な影響を及ぼす特定の病原菌を排除した豚のことです。豚舎は衛生管理が徹底されており、関係者以外の立ち入りは禁止されています。



実川養豚(東の匠SPF豚) 実川恵子さん
生産者さん
に聞く
SPF豚
Q&A

私がお答えします!

**Q.3 養殖の坂東太郎と、
天然ものの違いは?**

坂東太郎とは利根川でとれたシラスに小魚などをエサにして養殖したウナギです。脂のノリは文句なしですが、天然ものに比べれば、やはり香りや味の個性に欠けますね。

**Q.2 看板メニューのウナギは
年中食べられますか?**

旬は上りウナギが4~7月、下りウナギが9~11月。大きな型が揃う下りウナギはカマ(漁具)で川底をさらってとります。冷凍保存していますが2~3月にはなくなることもあります。



コイ 10キロ級も珍しくない。釣りファンの対象魚
ウナギ シラスが不漁で高騰中の折、利根川産は貴重
マブナ 春先には初心者でも釣れる

**Q.1 東庄ではどんな魚が
食べられますか?**

東庄の川ではコイ、ウナギ、フナ、ドジョウ、川エビ、モクスガニなどがとれ、食べることが出来ます。



割烹たべた 主人 多田康宏さん
料理店主人
に聞く
川魚
Q&A

私がお答えします!



SPF豚



利根川の水が育んだ肥沃な大地をもつ東庄。農業はもちろん養豚も盛んで、多くの養豚場では安心安全なSPF豚を飼育している。一度食べれば、「豚肉ってこんなにおいしかった?」と思うはず!?

健康に育った豚

宴席で人気のSPF豚のしゃぶしゃぶ

SPF豚はこちらでも扱っています

青柳亭 (P10 参照)	二八そば 伝兵衛 (P10 参照)
はやし食堂 (P10 参照)	手打ちそば 林屋 (P10 参照)
たなか庵 (P10 参照)	きらく (P11 参照)

林SPF 検索 <http://www.hayashi-spf.co.jp/> ☎0478-86-1030

季節料理 いなよし

●きせつりょうりいなよし
☎0478-86-3433
MAP P15B2



とんかつ定食850円

地元産コカブを使った料理やSPF豚肉のしゃぶしゃぶなどで人気。魚介類は銚子から取り寄せている。ランチタイムの焼肉丼セット950円、焼き肉定食680円はボリューム満点。
☎世川い4705-1 ☎JR世川駅から徒歩20分 ☎11時30分~14時、17~20時 ☎月曜・第1日曜 ☎30台

田谷ミートセンター

●たやミートセンター
☎0478-86-0220 MAP P15B2
地元の養豚業者から持ち込まれた豚をハム、ベーコンなどに加工している。良質な赤身と脂肪がバランス良く交雑し、軟らかくておいしいと好評。小売り(要予約)もOK。東の匠・林SPF豚の両方を取り扱っている。
☎世川い4714 ☎JR世川駅から徒歩20分 ☎8~17時 ☎日曜
☎40台 (HPあり)

各100gあたり
ロースハム300円、
ベーコン220円、
スモークレバー
200円など



すし&ワイン 魚信家

●すし&ワインあたりや
☎0478-86-0527 MAP P15D2

地元の有機米や醤油を使用し、魚介は銚子港をはじめ全国から取り寄せている。すしをメインとした和食処。和の味を尊重しながらも形にとらわれないオリジナル料理が人気。
☎新宿1493 ☎JR下総橋駅から車で3分 ☎10時30分~22時 ☎火曜(祝日の場合は要確認) P15台 (HPあり)



2代目店主はシニアワインアドバイザーの資格をもつ

東庄ホルモン シゲちゃん

●とうのしょうホルモンシゲちゃん
商工会青年部プロデューサー・地元産SPF豚の希少部位をぜいたくに使用。ピリ辛、みそ、塩の3種類があり、お好みの野菜と炒めるだけ。特にキャベツとニンニクの芽がおすすめ!

東庄豚(とん)カツロール500円は地元産の肉を使った巻きずし
取扱い店
田谷ミートセンター(→P7)
やまだや酒店(→P11)
浅羽食品 ☎0478-86-0109
布野屋商店(→P11)
竹藪商店 ☎0478-86-0166
荒木商店 ☎0478-87-0062
ふれあい朝市出店(鈴木豆腐店) ☎0478-87-0625



利根川からの恵み

川魚

川魚はこちらでも扱っています

青柳亭 (P10 参照)
川魚料理 えんどう (P3 参照)
福寿し (P10 参照)



3700円~(時価)の特選天然うなぎは一番人気のメニュー

利根川が東西に流れる東庄は、ウナギやコイを提供する店も多い。特にウナギは貴重な天然もののほか、「坂東太郎」という養殖のものもあり、ぜひ味わってほしい東庄の味のひとつだ。

利根川沿いで 川遊び



利根川の河川敷はラジコンファンの姿も 春には観光ふな釣り大会で釣り好きが集合

利根川と黒部川に接する一帯は、釣りの好適地。家族連れやグループが訪れ、豊かな自然のなかでエサ釣りやルアー釣りを楽しむ姿が見られる。春には「観光ふな釣り大会」が開かれ、釣り自慢が大集合。また、利根川河川敷はラジコンファンのベストスポットでもある。

利根川の大自然と親しむ



三色弁当1000円。すしとウナギの両方が味わえる。

満鮎 ●みつるすし ☎0478-86-3289 MAP P15C2

店内にはカウンター席のほか、奥にはゆっくりくつろげる座敷がある。種類豊富なランチメニューが好評で、寿司そば800円はすしはもちろんのこと、そばもコシがあり人気。
☎新宿1191-1 ☎JR下総橋駅から車で4分 ☎11~22時 ☎水曜(祝日の場合は要確認) ☎8台



冬はあんこう鍋などの季節メニューも