



馬肉料理

馬肉

低カロリー、低脂肪、低コレステロール、高タンパク質で鉄分やグリコーゲンを多く含んでいるヘルシーな馬肉は、赤身が桜の花を想像させることから「桜肉」とも呼ばれる。
※桜肉の由来は諸説あります

Abroad in Japan
Tasting Japan's Best Horse Meat



馬肉料理の店

《尾形精肉店》

青森県三戸郡五戸町字博労町 18-1
TEL 0178-62-3016
営業時間/11:00~21:30
定休日/年中無休

《レストランささ木》

青森県三戸郡五戸町字下モ沢向 13-162
TEL 0178-62-6401
営業時間/11:00~21:00
定休日/火曜日

ごのへまち 【五戸町】馬とともに

気候・風土が馬の育成に適していたため、古くから名馬産地として知られた旧南部地方(はちのへエリア)にあって、「馬肉といえば五戸」と言われるほど高い知名度を誇る五戸町。多くの名馬を産出し、また多くの馬喰が居住した馬の町としても知られる。馬に親しみ敬い共に暮らしてきた五戸町だから、余すことなく美味しく食べる方法を知っている。



青森シャモロック

五戸町にあった旧県畜産試験場が20年もの歳月をかけて開発した最高級の地鶏。全て放し飼いで一般のブロイラーの2倍の期間をかけて育つため肉の味と食感が良く、和・洋・中あらゆる調理法に対応できる、まさに「万能の鶏肉」。

唯一の地鶏。

ヒナが出荷される、

宮内庁管轄「御料牧場」へ



シャモロック鍋

肉の旨味、濃厚なダシ、食感など「万能の鶏肉」シャモロックを味わい尽くす鍋料理。



シャモロック たまごプリン

青森シャモロックの新鮮な有精卵を原料としたプリン。なめらかな食感と濃厚な味。



《青森シャモロック直売所・鶏太郎》

青森県三戸郡五戸町字西ノ沢 6-1
TEL 0178-61-1511 営業時間/10:00~18:00 定休日/水曜日

シャモロック焼鳥

館鼻岸壁朝市では青森シャモロック焼鳥を販売。

