



馬肉料理

# 馬肉

馬肉合乎多項健康準則的優點，低熱量、低脂肪、低膽固醇、高蛋白質，含豐富鐵質和豐富動物性糖原物質等，它的紅肉很像櫻花形狀，因而被取名為「櫻肉」。

※關於櫻肉的稱呼由來有很多種說法。



Abroad in Japan  
Tasting Japan's Best Horse Meat

馬肉料理專門店

## 《尾形精肉店》

青森縣三戶郡五戶町字博勞町 18-1  
TEL 0178-62-3016  
營業時間 / 11:00~21:30  
公休日 / 無公休

## 《佐佐木餐廳》

青森縣三戶郡五戶町字下澤向 13-162  
TEL 0178-62-6401  
營業時間 / 11:00~21:00  
公休日 / 星期二

## 【五戶町】與馬共生

自古以來，原本被稱為南部地方附近的八戶區域，不管是氣候・風土，都非常適合馬匹的孕育與成長。其中知名度最高的就是「只要提到馬，就能聯想到五戶町！」般名聲響亮。這裡不但孕育出許多名馬，居住在這裡從事馬匹買賣交易有關的人也特別多，是大家所熟悉的「馬之町」。五戶町居民從共生關係中，學習到對馬匹的尊重與愛護，處理馬肉時不浪費一絲一毫，把整匹馬各部位的烹調方式研究得淋漓盡致。



# 青森 Shamorock 土雞

原本位於五戶町的青森縣畜牧試驗場，經過二十年歲月的累積開發，孕育出的最高級土雞品種。它的孕育期是一般肉雞的兩倍，並自由自在的放養於開放空間中，肉質鮮美口感佳，是一種能夠適用於各種方法的「萬能雞肉」。

「御料牧場」的土雞

日本皇宮宮內廳管轄

唯一一把稚雞出貨到



## 火鍋

特別推薦用肉質甜美、濃厚香淳，口感絕佳的「萬能雞肉」，來當火鍋材料。



## 雞蛋布丁

使用 Shamorock 土雞受精卵為原料製作而成的布丁。口感細緻且香味濃郁。



## 燒烤

館鼻岸壁朝市能夠吃得到燒烤 Shamorock 土雞。



## 《青森 Shamorock 土雞直銷處・雞太郎》

青森縣三戶郡五戶町古館下川原 43  
TEL 0178-62-7176 營業時間 / 10:00~18:00 公休日 / 星期三