

豚さんグループ情報マガジン

私たちは信じている、豚のチカラを。

# Bootan



愛と情熱の  
豚の丼もの

2011創刊号  
**VOL.1**  
FREE



突然ですが、ワインのご紹介

Bootanが推す  
豚料理の名店7軒

Boo Shopping News

総力特集

# 豚29料理

豚のさんは総料理長が語る、伝説の角煮がでるまで。



角煮伝説

今夜食べたい、  
作りたいたい豚料理



ビールは素材と、水と、人がつくる。  
だからサントリーは、その3つにとことんこだわります。

良質な素材、天然水100%仕込み、  
そして常に新しいビールづくりに挑戦する職人たち。

私たちは「今日を豊かにする一杯」を  
天然水のビール工場から、お届けします。



飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。  
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。  
お酒はなによりも適量です。のんだあとはリサイクル。





業務用酒類・乳製品卸

株式会社

みやざわ

飲食物件の紹介から、お酒の販売・配送・開業後のアフターフォローまで

**開業するお客様をサポートいたします。**

創業より八十年の歴史と培ってきた経験と知識で、飲食店を開業するお客様をサポートいたします。

〈相談できる酒屋〉として、飲食店の開業を目指すお客様のパートナーでありたいと考えております。飲食店開業をお考えのお客様は、ご相談ください。

本社・配送センター

〒399-8205 長野県安曇野市豊科4492-33  
TEL. 0263-72-2223 FAX. 0263-72-0126

酒スーパーみやざわ

〒399-8205 長野県安曇野市豊科4481  
TEL. 0263-72-7530 FAX. 0263-72-7536

## 旅館、飲食店を強力にバックアップ

### ■ ホームページで集客アップ

ホームページ制作で実績多数!あなたの旅館もホームページで集客アップをはかりませんか?当社のノウハウで売り上げがUPした旅館様多数です!

アクセス数UP制作実績/じゃらん

昼神温泉郷K様  
昨年対比じゃらん  
予約状況 400%UP

大町温泉郷K様  
エリア集客ランキング  
第1位(72施設中/7-8月度)

別所温泉I様  
オープン2年でエリア宿泊延人数、延室数第1位(32施設中)



### ■ あなたのお店を繁盛店に

店舗デザイン・施工 コンサルティング メニュー開発

ホームページ制作 POSレジ販売 販促物の制作

まずはお気軽にご相談下さい。



世界最軽量オーダーエントリーシステム  
**MiniPad**  
SEMOOR



セルフオーダーシステム<セムール>  
**SEMOOR**  
Self Mobile Ordering System

POS  
SYSTEM  
キャンペーン中

その他、各種デザイン<広告、名紙、ロゴマークデザイン、パッケージデザインなど>承ります。

**PortalBind**  
be impressed again

只今、無料相談承り中!お気軽にお問い合わせください。

☎0263-50-9904

<http://www.portalbind.co.jp>

株式会社ポータルバインド 〒399-8303 長野県安曇野市穂高2573-3 望月ビル1F TEL.0263-50-9903 FAX.0263-50-9904

# 豚29料理

PORK DISH CATEGORY 29

角煮伝説 / 豚のさんぼ総料理長が語る伝説の角煮ができるまで / がっちり厚切りサムギョブサル / 豚のさんぼ大町店全メニュー / なんだコレは?!ご当地カレー登場の巻 / 絶品2色鍋大解剖 / 豚さんグループのお鍋の美味しい理由 / 豚つけ蕎麦 / 豚のさんぼ長野店全メニュー / こぶたのさんぼの絶品鍋 / 安曇野とんてき / こぶたのさんぼ店長が語る接客術 / こぶたのさんぼ全メニュー / シニアソムリエ綾氏の「突然ですが、ワインのご紹介」 / デザートだってだってシニアソムリエにおまかせ / 愛と情熱の豚の丼もの / ど〜ん4連発! / 豚のしょうが焼きだ!!! / 豚さん食堂全メニュー / すてきなやきとん / すてきなやきとん豚みむら全メニュー / 豚と野菜のこと / プロが語る豚肉と野菜

私たちは信じている、豚のチカラを。

## 32 Bootanが推す 豚料理の名店7軒

豚のさんぼ大町店 / 豚のさんぼ長野店 / こぶたのさんぼ / 豚さん食堂 / すてきなやきとん豚みむら / 麺草庵 きざし / 豚さんち

## 特集 今夜食べたい 作りたい豚料理

豚バラ肉のスイートチリ丼 / 豚のキムチロールフライ / 豚肉と梅のさっぱり炒め / 豚バラ肉のスイートチリ丼 / 本格派の豚そぼろ

## 38 Boo shopping News

本気のしょうが焼きのタレ / たっぷりお肉をじっくり煮込んだ深みとコクが自慢の豚カレー / 豚のさんぼオリジナル缶バッチ / 豚さんグループオリジナルTシャツ

39 特別出張版!きょうのしめぎ〜しめぎ増えるの巻〜 / 豚さんメルマガ会員募集のお知らせ / 豚さんグループWEBサイトのお知らせ / 豚さんtwitterフォロワー募集のお知らせ / 編集後記 / specialtnaks



に  
く

## 29 料理

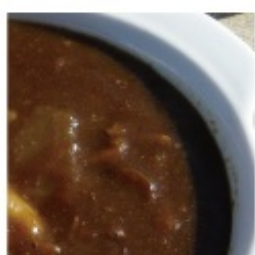
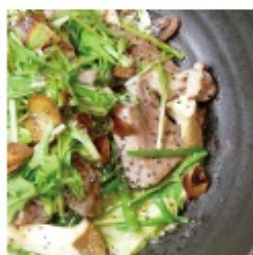
たボリューム満点のしょうが焼き定食。週末に家族と食べた豚しゃぶ鍋。彼女の前で良いところ見せようと挑戦した山盛りの豚カレー（完食）．．． そうして数珠つなぎに出逢った、作り手のアイデアが光る、絶品豚料理29品目をご紹介します。あっ、ところで豚肉はお好きですか？



# 総力特集

# 豚

何かの用事で訪れた、普段はあまり足を運ばない町。用事を終えて、夕飯でもと一人、ふらりと入った店。そこで何気なく頼んだ角煮。そのありえないほどの柔らかさと口の中でとろける食感に心を奪われ、豚肉って旨いなぁと思った。それが始まりだった。近所の食堂で、ランチに食べ



# 角煮 伝説

## 伝説のとろとろ角煮

訪れた客のほとんどが注文するという「豚のさんぼ大町店」の看板メニュー、超特大伝説のとろとろ角煮（約500g）そのありえないほどの柔らかさと、口の中でとろける食感に熱狂的ファンが急増中。連日、売り切れで生産が追いつかないほどの人気メニュー。箸でおせばスツと下まで入ってトロトロの豚肉を思わずプルプルと揺さぶってみてしまう。美味さの秘密は、昆布の中でも最高級の（へ羅白昆布）を贅沢に使用して、大きな寸胴で煮込むこと。丁寧に下処理しながら3日かけて作っているので秘伝の醤油ダレも奥まで染み込み、これぞ、まさに究極の逸品！

伝説のとろとろ角煮1,480円(1,554円)

<お問い合わせ>豚のさんぼ大町店 0261-85-0129

# 松本総料理長

## 角煮を語る。

伝説の角煮の生みの親である、豚のさんぼの総料理長・松本真一氏。今回、メディアで初めて氏が、その旨さの秘訣、誕生秘話を、せきさららに語ってくれた。

### ある少年に言われた一言が全ての始まりです。

「店がオープンして、少し経った頃、ある少年に、角煮がおいしくないと言われたんです。柔らかいだけで、旨味がないと・・・その時から、もっとおいしい角煮を作ろうと心に決めました」

### 苦難と試行錯誤の連続

「今、思うと、本当にたくさんが無茶な事を試しました（笑）煮すぎて、箸で掴めなくなってしまった事もあります。肉は柔らかくしすぎると肉が細くなってしまい、出汁に漬けすぎると豚肉の旨味がなくなってしまいと・・・試行錯誤の連続でした」

### 豚肉を寝かせて作る

「角煮は手間をかけ丁寧に作ればおいしくなります。精製度が低くミネラルが豊富な、きび砂糖を使う事で味に奥行きがでます。おいしい角煮をつくるポイントは大量に作る事です。ある程度の量で2時間煮込んで、火から下ろした鍋をバスタオルなどで包み、冷蔵庫で2日寝かせます。バラ肉から出た脂が、保温効果になりじっくり火が通り、トロトロの角煮が出来上がります。あとは、使う醤油、酒にこだわれば、ばっちりです。シンプルだからこそ素材が大切なんです」

### 最後に一言

「豚肉の旨味をたっぷり含んだ、伝説の角煮を是非一度、ご賞味下さい」



松本真一【まつもとしんいち】  
2009年に豚のさんぼグループの総料理長に就任。数々の人気メニューを生み出す。

## OTHER KAKUNI

### 超伝説の とろとろ石焼き角煮 980円(1,029円)

伝説のとろとろ角煮を石焼き鍋で半熟の卵と食べる。その味は病み付きになる事間違いなし。

<お問い合わせ>

豚のさんぼ大町店 0261-85-0129

豚のさんぼ長野店 026-228-0129

### とろとろ一口角煮 680円(714円)

伝説のとろとろ角煮をお手軽な値段と食べやすいサイズに。豚のさんぼグループの人気メニュー。

<お問い合わせ>

豚のさんぼ大町店 0261-85-0129

豚のさんぼ長野店 026-228-0129

こぶたのさんぼ 0263-81-0129





## 豚29カレー編

～ご当地カレー登場の巻～

## 黒部ダムカレー

「なっ、  
なんだコレは」

大黒部ダムカレー1680円。この他に、女性にも食べやすい  
黒部ダムカレー840円がある。

〈お問い合わせ〉豚のさんぽ大町店 0261-85-0129

## 黒部ダムカレー登場

黒部ダム建設に従事した作業員達に愛された、長野県大町市にある福沢大食堂のアーチカレー。その、アーチカレーを、平成21年7月から、同市内の15店舗が協力し（現代版黒部ダムカレー）として販売を開始した。その中で、ひときわ異彩を放つ黒部ダムカレーがある。それが、豚のさんぽ大町店で提供されている、大黒部ダムカレーである。初めて、その姿を目撃する者達は口を揃えてこう言う、

「なっ、なんだコレは」

想像以上の重量感。しかもおかわり用のルーまで大きな丼器に入っている・・・2合分のライスの上にさらにトロロッコに見立てた特大の豚の角煮が横たわる。これは、まさに黒部ダムの大迫力だ。しかし、このカレー見た目だけではないのだ。

「う、旨いー!」

ルーは比較的サラサラしているのにも関わらず濃厚で、お肉の旨味がたっぷりと出ている。上に乗っている自慢の巨大角煮は、3日間じっくり煮込んであり、スプーンでおすと「ふわっ」と簡単に切ることが出来る。さらに、ルーの上に薄切りネギと一緒に添えられているのは、豚三種のほぐし肉で、こちらも旨い。この黒部ダムカレーはただ贅沢なだけでなく、量が多くても、味に飽きさせないための工夫が施されているのである。このカレーを食べるために遠方から来る客も多いという。納得である。

# 「まだまだまだ！あるぞー！旨いカレー」

黒部に負けるな!!!の巻

## 特製豚カレー

◎豚のさんぼ大町店のランチ時にのみ食べる事ができる、絶品カレー！黒部ダムカレー様の影に隠れて不人気かと思いきや、こちらも大人気！週末は、売り切れる日もあるというからコチラも要チェック!!!

<お問い合わせ>

豚のさんぼ大町店 0261-85-0129



本能直撃昼飯!!!の巻

## バラカレー

◎JR松本駅複合施設内にある<すてきなやきとん豚みむら>で、ランチ時にのみ、提供されている極旨カレーがコレだ！山盛りの豚バラ炒めと生キャベツは濃厚なルーとの相性10000%!!!

<お問い合わせ>

豚みむら 0263-32-0129



50円だとおお!!!の巻

## カレーかけ放題

◎松本市渚ライフサイトにある人気店豚さん食堂では、なんと50円でカレーかけ放題を実施している！同店の名物、板カツやしょうが焼きと組み合わせてオリジナルカレーが作れてしまう！尚、カレー単品での注文はできないので要注意。

<お問い合わせ>

豚さん食堂 0263-24-0129



ぶた

に

しよく

なべ

# 豚二色鍋

秘訣の人氣

絶品！豚の2色鍋

「豚のさんぼ長野店」名物の二色鍋。半分に分かれた独特の形の鍋に、名前の通り二色のスープ。片側にはあっさり昆布ダシ。コラーゲンやニンニクを入れてお肉をしゃぶしゃぶし、食材の美味しさをより一層引き立たせる、暖かく甘みのある特製のそばつゆに付けて食べれば、そばつゆの風味と信州豚のうま味が口の中いっぱい広がる。もう一方は、とろろり超濃厚のコラーゲン鶏白湯スープ。濃厚スープがお肉にしっかり絡みつき、こちらも絶品。ひとつのお鍋で、ふたつのおいしさが楽しめるお得な二色鍋。本誌は、その秘密に迫った。

## 秘訣其1

豚型のニンジン、山盛りのネギを中心に、こだわりの新鮮野菜が鍋を彩る。



二色鍋 一人前 (コース) 1,480円 (豚バラ) 1,380円

<お問い合わせ>豚のさんぼ長野店 026-228-0129

# 豚鍋を語る。

「ぶたのさんぽの白湯スープはコラーゲンが味の決め手なんです。まずはもみじ（鶏の足）から取り出したコラーゲン。時間をかけてじっくりと煮出しています。取り出したコラーゲンは、弾力があって味の旨味がバツグンです。そしてもう一つはコラーゲンスープ。鶏を強火で炊いて骨の髓まで煮出します。濃厚なスープは粉れも無く豚骨白湯ならぬ鶏白湯です。凝縮された鶏の旨味を楽しめるように、厳選した塩を入れてあっさりな塩味になっています。一度食べると病み付きになる味ですよ！是非、ご賞味下さい！」



須田昭朗【すだあきお】  
豚のさんぽグループの料理長。  
豊富な経験から、数々の人気  
メニューを生み出している。

## 秘訣其2

とろとろの鶏白湯と、さっぱりな昆布スープ。旨さの秘訣はなんと言ってもじっくり煮込んだバナコツと昆布のしっかりダシ！

## 秘訣其3

さっぱり味の風味豊かな特製のそばつゆは、しっかり効いた昆布のダシと、醤油、みりんのあわせ方が旨さの秘訣。

豚さんグループの

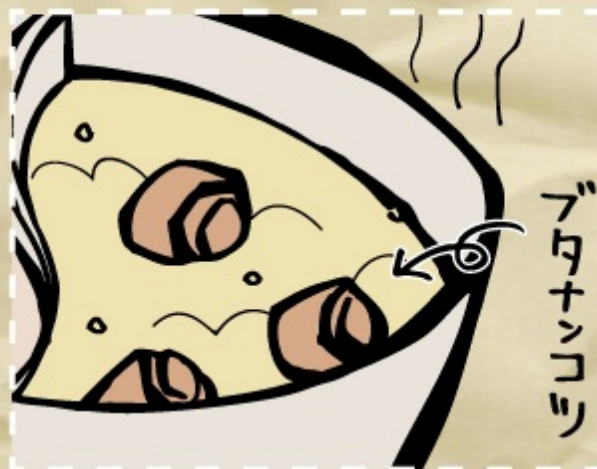
より一層、二色鍋がおいしく食べれる！  
豚さんグループの二色鍋、おいしさのヒミツを  
こっそりご紹介いたします。

## お鍋のおいしい理由



①

豚さんグループの二色鍋はとっても素敵！  
一度に2つの味が楽しめちゃいます！  
「そばつゆで食べる豚ネギしゃぶ」と  
「山盛り豚ネギしゃぶ」、おいしさのヒミツを  
こっそりご紹介しちゃいましょう。



②

まずはこちら、  
「山盛り豚ネギしゃぶ」のご紹介。  
鶏タシでとった、とろ〜りおいしい  
超高濃度の鶏白湯スープの中には  
じ〜っくり煮込んだブタナシコソが！



③

鶏の足から抽出したコラーゲンを入れたら  
更にたっぷりコクが出た  
ぷるぷるのゼラチン質スープに。  
あっさり塩味のきいた  
他には無い、豚さんグループご自慢スープを  
まずは一口ご賞味あれ！

④



お次はこちら！  
「そばつゆで食べる豚ネギしゃぶ」です。  
ふんわり昆布ダシが出た、あっさりスープ。  
そこにたっぷりのネギと、柯とニンニクも投入！  
コラーゲンだって投入しちゃってください！

⑤



そばつゆにも醤油、味りん、昆布の  
うまみがしっかりと！  
そこに鍋で煮たお肉やお野菜を入れると  
食欲をそそるニンニクの香りが。  
この組み合わせ、相性バッチリなんです！

⑥



調味料や追加食材で  
色々なお味をお試しください！  
きっと自分好みのお味を発見できるはずです！

## 追加食材



特選ロース	780円(819円)	旬野菜の盛り合わせ	480円(504円)
信州豚ロース	690円(725円)	きのこ盛り	450円(473円)
信州豚バラ	590円(620円)	信州ネギ	390円(410円)
極上和牛モツ	680円(715円)		
なんこつ入り信州豚つくね	490円(515円)	麺(太麺または細麺)	580円(609円)
		そば	580円(609円)
高濃度白湯おかわりスープ	380円(399円)	雑炊	380円(399円)
お肌ぷりぷりコラーゲン	380円(399円)		

# 豚 つけ 蕎麦

「コシの強い極太の蕎麦は食べごたえ抜群です!!  
細かい事は気にせず、海苔、ゴマを豪快に  
ごぼしながらお召し上がり下さい!」(店長)

## 港屋系そば

東京で大注目を集めている新ジャンルの蕎麦「港屋系そば」。この「港屋系そば」を豚のさんぼ長野店ではランチに提供している。特長はなんと言ってもこのコシの強い極太の色黒蕎麦。料理長のみが知る、特別な配合と茹で方で仕上げられた蕎麦の食感には驚かされること間違いなし。味の濃いピリ辛の特製そばつゆ、そしてインパクトのある大量のゴマと海苔も特長のひとつ。豪快に堪能してみたいかが?

↑豚つけ蕎麦(温) 850円



新鮮生卵、シャキシャキねぎ、カリカリ天かす、蕎麦湯が何と食べ放題。セルフサービスなので、心ゆくまで盛り付けて豪快に食べることができる。



↑豚つけ蕎麦(冷) 850円

＜お問い合わせ＞豚のさんぼ長野店 026-228-0129

豚料理専門店

豚のさんぽ 長野駅前店

main menu in a butanosanpo

※価格は全て税抜き表記。

豚のさんぽ長野駅前店には、二色鍋や、ランチの豚つけ蕎麦以外にもフードメニューが充実している。そこで、一挙ご紹介！

スピードメニュー

漬け物盛り	590円
濃厚半熟卵の前菜	480円
浅漬けトマト	450円
ピリピリきゅうり	420円
梅叩ききゅうり	400円
クリーム酒盗	400円
菜味たつぷりやつこ	390円
自家製ピクルス	390円
黒味噌きゃべつ	390円
ピリピリ枝豆	350円
漆黒の枝豆	350円
枝豆	300円
サラダ	
温玉シーザーサラダ	680円
コラーゲンたつぷり	
ミニガーサラダ	650円
カリカリ海老と	
豆腐のさつぱりサラダ	630円

豚逸品料理

超伝説のとろとろ	980円
石焼き角煮	850円
肩ロース炙り	780円
豚トロ炙り	780円
厚切りバラ炙り焼き	780円
とろ豚はつば巻き	580円
ねぎ塩チャーシュー	530円
酢みそミニガー	490円
豚のリエット	450円
信州豚わき	430円
信州豚もつ	
トマト煮込み	450円

炒め物焼き

肩ロースの	
ニンニクバター焼き	690円
ロースと野菜の	
アールオオーリオ	690円
パイカ炒め	680円
豚さん玉子焼き	590円
ホクトさんの	
巨大エリンギ焼き	530円

揚げ物

まぜまぜ豚マヨ	690円
バラ軟骨から揚げ	630円
お好み豚天	580円

メの一品

コラーゲン	
スープのつけ麺	750円
豚スキ丼	690円
石焼きリエットごはん	680円
コラーゲン	
スープのお茶漬け	480円
ライス	200円

22時以降になると、夜ラーメンが登場します！メニューは店内のどこかに張り出されます！

デザート

スフレチーズケーキの	
ベニシユラスマイル	500円
豚さん杏仁豆腐	450円
マンゴープリン	450円
濃厚バナラの	
クレームブリュレ	450円
ワッフルバナラ	390円
バナラアイスクリーム	
と柚子のグラニエ	200円

満腹コース

2名様から

- ・豚のさんぽ2色鍋
  - ・豚のさんぽ季節の鍋
- 各コースは右記から一品お選び下さい。

5000円

松

飲み放題90分  
+ お肉が極上信州豚に(全8品)

4000円

竹

ファーストドリンクが一杯無料(全8品)

3000円

梅

スタンダードなコース(全7品)

3000円





とろ〜り豚焼き鍋 単品：980円（1,029円）

焼き鍋セット/信州豚ロース 1,580円（1,554円）

焼き鍋セット/信州豚バラ 1,480円（1,554円）

<お問い合わせ>こぶたのさんぽ 0263-81-0129

PORK DISH  
CATEGORY 29

# とろ〜り豚焼き鍋

長野県安曇野市JR穂高駅前にある、豚鍋と創作豚料理こぶたのさんぽ。ディナーは鍋を中心とした創作豚料理とワインが気軽に楽しめるお店。中でも、おすすめは厳選した信州豚としゃきしゃきのもやしを焼き鍋で食べる、とろ〜り豚焼き鍋。シニアソムリエが厳選したワインとの相性も抜群。



## 安曇野とんてき

こぶたのさんぽのランチではトンテキを提供している。「トンテキはフランス料理の調理法コンフィと同じ方法で調理しています。豚肉は高温で調理すると肉が硬くなってしまうため、70度以下の低温でじっくり加熱調理することでしっかり火は通るが肉は柔らかく中身はピンク色に仕上がります」と話してくれたのは、女性店長の内山亜矢子店長。柔らかくジューシーなトンテキを是非一度ご賞味あれ。

安曇野とんてき（ご飯・味噌汁付）980円（税込）



箸で簡単にちぎれるトロトロの厚切りチャーシューステーキも人気。

チャーてき（ご飯・味噌汁付）1,180円（税込）

鍋と創作料理

# こぶたのさんぽ

main menu in a kobutanosanpo  
※価格は全て税抜き表記です。

こぶたのさんぽには、豚鍋や、創作豚料理など豚肉料理が充実している。そこで、同店のメニューを、一挙ご紹介!

## おすすめ鍋

そばつゆで食べる

豚州豚ネギしゃぶセット

(信州豚コース)	1580円
(信州豚バラ)	1480円
単品	980円

山盛り豚ネギしゃぶセット

(信州豚コース)	1580円
(信州豚バラ)	1480円
単品	980円

とろろ豚焼き鍋セット

(信州豚コース)	1580円
(信州豚バラ)	1480円
単品	980円

## サラダ

彩り野菜と冷しゃぶの

塩ダレサラダ	690円
温玉シーザー	680円
バリバリ和風サラダ	650円
カリカリ海老と豆腐のサラダ	620円
鍋野菜サラダ	580円

## 揚げ物

信州ぶた竜田揚げ	690円
まぜまぜ海老マヨ	680円
お好み豚天	580円



## 鍋の追加食材

特選コース	780円
信州豚コース	690円
信州豚バラ	590円
極上和牛モツ	680円
高濃度パイタン	380円
おかわりスープ	380円
お肌ふりふり	380円
コラーゲン	380円
旬野菜の盛り合わせ	480円
きのこ盛り	450円
信州ネギ	390円
濃厚チーズリゾット	530円
麺(細麺または太麺)	580円
そば	580円
雑炊	380円

## スピードメニュー

浅漬けトマト	450円
ピリきゅー	420円
ごま塩きゅー	400円
暴走族	390円
薬味ヤツコ	390円
ピリピリ枝豆	350円
漆黒の枝豆	350円
キムチ盛り	350円
枝豆	300円

## 豚の逸品

とろとろ一口角煮	680円
豚しゃぶボン酢	520円
こぶた豚ユツケ	520円
ネギ塩チャーシュー	480円
豚もつ煮込み	450円
ガツ刺し韓国風	430円
信州豚わさ	430円

## 焼き物 鉄板

厚切りトンロース	890円
ステーキ	890円
和牛ホルモン	690円
鉄板焼き	690円
豚ねぎバター焼き	650円
スパニッシュオム	590円
鉄板豚キムチ	590円
ポテト明太焼き	580円
とん平焼き	530円
世界巷辛いチヨリソー	480円

## の逸品

こぶたのオムライス	690円
ラーメン屋さんの鉄板焼きそば	650円
豚うまみ丼	550円
ライス	200円



## あやこの接客の心得

文・内山亜矢子（こぶたのさんぽ店長）

豚さんグループのお店は、店舗毎に接客も雰囲気も違うのになぜか豚さんらしい。それはなぜか？

共通する事は「笑顔で帰っていただきたい」

お客様の笑顔が私達のパワーの源になっています。たくさんある飲食店の中から、このお店を選んで来てくれるお客様だからこそ、最高の時間、思い出になるように全力でお手伝いしています。誕生日のサプライズやお祝いをお店全体でお祝います。特別な日に来店してくれたお客様の、最高の記念日となるようなお手伝いができたら本当に幸せです。

お客様が笑顔になるには、スタッフが笑顔で明るく元気に仕事をしていることが大切だと考えています。仕事を楽しんでいられるスタッフは、お客様を笑顔にすることが出来る。私は気持ちのあるスタッフ、お客様の笑顔が見たいと頑張るスタッフを大切にします。豚さんグループには、きっちりとしたマニュアルがありません。各店のスタッフ全員が考えて改善していく。皆が今よりもっと良くしていこうという想いが、お店の形になっています。想いのある気持ちをもったスタッフを育て、お客様に笑顔で帰っていただくこと、それが私の仕事です。



内山亜矢子【うちやま あやこ】  
安曇野市穂高にある、こぶたのさんぽ店長、豚さんグループスーパーバイザー。

### デザート

塩キャラメル フォンデュ	680円
ワッフルパニラ グラスパフェ	390円
ゆずシャーベット	180円

### こぶたの鍋コース

2名様から

- ・そばつゆで食べる
  - ・信州豚ネギしゃぶ
  - ・山盛り豚ネギしゃぶ
  - ・濃厚豆乳鍋
- 各コースは右記から二品お選び下さい。

5000円

### 松

飲み放題90分  
+ お肉が極上信州豚に(全8品)

4000円

### 竹

ファーストドリンクが  
一杯無料(全8品)

3000円

### 梅

スタンダードなコース(全7品)

# 突然ですがここで ワインのご紹介です!

豚さんグループのシニアソムリエ・綾邦生氏。  
氏が厳選したオススメのワインをご紹介します。



- 1.カステルブランチ グランナドル/¥3200(¥3360)**  
シャンパン方式で作ったスパークリングワイン。フルーティーで飲みやすく、ワインを飲みなれない方にもオススメです!爽やかな酸味、蜂蜜を思わせる自然な甘さのワインです。
- 2.ロスヴァスコス シャルドネ/白/¥3800(¥3990)**  
何種類ものフルーツの香りと、ヘーゼルナッツの香りがいまわって、とても広がりがある香りを醸し出すワインです。当店でお出ししている鍋料理との相性も抜群です。
- 3.ペンフォールズ シラースカヴェルネ/赤/¥2800(¥2940)**  
ベリー系の香りが特徴で、力強くまろやかな味わいです。ワイン好きの方には是非飲んでいただきたい一本です!

「この他にも、私がオススメしたいワインが取扱店にはたくさんあります。各取扱店によって種類が異なっておりますので、是非色々なお店をお尋ねください」(談)

# デザート だつてだつて シニアソムリエに お任せ!



「豚のさんぼや、こぶたのさんぼでは、お腹の具合で選べるデザートが充実しています！更に更に！シニアソムリエがオススメするデザートですから、ワインにだって合います！是非、ワインと一緒に、お試しください。そんな素敵なデザートの一部を紹介！まずは、左上のスイーツ、こぶたのさんぼの桑原室長考案「半熟カステラ」です！上の部分は、しっかりとリカステラ生地、下の表面部は、しっかり生地であるので二層のような触感が楽しめます。そして中の部分が

半熟で、なんとも言えない絶妙のとろっ、ふわっ加減がたまりません！少し暖かさを残る半熟カステラ、切った瞬間とろけでる、とろっとの半熟部分を狙ってお召し上がりください。もしかしたら、ふわふわのカステラ生地のようにほっぺが落ちてしまうかもしれませんので、ご注意を。他のデザートと共に、是非、お店で、ほっぺが落ちる程のお味をお確かめください。どのデザートもシニアソムリエが自信を持ってオススメ致します！」



半熟カステラ

/380円(税込399円)

<お問い合わせ>こぶたのさんぼ 0263-81-0129



ワッフルバニラ

/390円(税込410円)

ワッフルとバニラアイスを交互に積み、イチゴとキウイソースをたっぷりかけました！



スフレチーズケーキの  
ペニンシュラスタイル

/500円(税込525円)

スフレチーズケーキとバニラアイスを混ぜ合わせました。更に素敵な演出も。

# 豚の丼もの

でっかい器にずっしりご飯！そこに各店の旨いものをどくん！とのっけて出来上がり！！丼の魅力は何といってもがっつくところ！時間が無くて、この一杯をかつこめば旨さも満腹度も、大満足  
違いなし！世の中色んな丼数あれど、丼に必要なもの、それは・・・

## 「丼は愛と情熱」

3枚の板カツに乗った、丼ぶりを見つめながら、そう熱く語ってくれたのは「豚さん食堂」の太田店長。  
その気持ちをお忘れずに、日々、丼を提供している。

豚さんグループの丼は、各店の旨い豚料理を一つの丼に、がっつり詰め込み、各店それぞれが、愛と情熱を込めて美味しい丼を作り続けている。その中でも、今回は「豚さん食堂」「豚みむら」「豚のさんぽ長野店」の三店舗の熱い気持ちがこもった「豚の丼もの」をご紹介します！きつとあなたのお気に入りの一杯がきつとみつかるはず。



3枚の板かつがピラミッドの如く配置され、その見た目のインパクトは絶大！

●豚さん食堂  
驚きの板かつ丼  
980円(税込1029円)

豚さん食堂名物、サクサクの板かつが、なんと3枚も乗ったボリューム満点の丼です！高さもでかさも半端なし！！

特製タレがご飯  
にも染み込む！



●豚さん食堂  
**本気のしょうが焼き丼 A**

800円(税込820円)

こちらも豚さん食堂名物、本気のしょうが焼きをどっかりとご飯の上のつけた豪華な丼！"A"は肩ロース、"B"はバラ肉。

ニンニクの香りが食欲を誘う！



●豚みむら  
**バラ丼**

690円(税込)

バラ肉をニンニクのきかせたパンチのある特製ダレで味付け！ずっしりご飯の上に乗せた。ニンニク抜きも可能！

とろ〜り半熟卵を絡ませながら！



●豚のさんぽ長野店  
**豚スキ丼**

650円(税込725円)

長野店の夜のメニュー、豚すき焼き風の丼！甘めであっさり、勢いよくがっつける！上にはとろ〜り半熟卵、魅惑的な一杯！

「黒煮込み」は夜の人気メニュー！



●豚みむら  
**黒煮込み丼**

690円(税込)

秘伝のタレで豚の各部位をじっくり煮込んだ夜の人気メニュー「黒煮込み」を豪快に丼に！上にはふわっふわの卵と特製ダレが。



# 豚さん食堂の メニューブック

独占  
入手

Bootan編集部は、前項でインタビューに答えてくれた、松本市渚ライフサイトにある人気店〈豚さん食堂〉の太田店長から店外不出と言われている、豚さん食堂のメニューブックを独占入手!!!「厳選素材を使うこと、一つひとつ手作りすること、納得いただけるボリュームを出すこと、スピーディーに提供すること、居心地良く過ごしていただくこと、すべてにおいて“安心”をキーワードにしています。おいしい料理を食べてお客様が元気になっていただけたらうれしいです!」と太田店長。このメニューを手に入れたら豚さん食堂へ行ってみては?

Butan Restaurant

◎女性のために、ご飯少なめ50円引きで承ります(野菜少なめもできます)

◎各定食料金から200円引きで単品OK!

**本気の豚**

焼しよが

しょうがが増し  
できます

スリおろし新鮮しょうがど。  
特製ダレが決め手!

お店でスリおろすフレッシュしょうがが効いている。豚さん食堂イチオシ自信のメニュー。



ご飯  
味噌汁  
漬物付

**本気の豚しょうが焼き定食 A**  
(肩ロース200g)

**980円**

小 (肩ロース120g) **780円**  
大 (肩ロース320g) **1,200円**



ご飯  
味噌汁  
漬物付

**本気の豚しょうが焼き定食 B**  
(バラ肉250g)

**980円**

小 (バラ肉150g) **780円**  
大 (バラ肉350g) **1,200円**



ご飯  
味噌汁  
漬物付

**本気の豚しょうが焼き丼 A**  
(肩ロース120g)  
(ご飯450g)

**800円**

大 (肩ロース200g)  
(ご飯700g)

**1,000円**

**本気の豚しょうが焼き丼 B**  
(バラ肉150g)  
(ご飯450g)

**800円**

大 (バラ肉250g)  
(ご飯700g)

**1,000円**

濃厚とろーり  
チーズソース **200円**

世界一本気の  
しょうがソース **200円**

カリカリ揚げ  
ゴボウ増し **+50円**

もりもり  
野菜増し **+150円**

北安曇産契約農家の  
おいしいご飯大盛り **+100円**

ご飯  
おかわり **200円**

14時~17時まで  
ご飯大盛り無料

**浮気な豚**

焼しよが

本気もいいけど、今日はちょっと  
カシスの甘い酸味に負けてみませんか?

浮気な豚しょうが焼き定食 **980円**

ご飯  
味噌汁  
漬物付

フレッシュしょうがと特製甘ダレが絶妙な、昔懐かしい食堂の味わい



ご飯  
味噌汁  
漬物付

**懐かしの甘〜い  
豚しょうが焼き定食**  
(バラ肉250g)

**980円**

小 (バラ肉150g) **780円**  
大 (バラ肉350g) **1,200円**

松本とん汁付き **特制定食 1,280円**  
(肩ロース200g 又は バラ肉250g+松本とん汁)

小 (肩ロース120g 又は バラ肉150g+松本とん汁) **1,080円**

安心・元気な日級グルメ、豚さん食堂のこだわり

独自のルートで仕入れる極上の国産豚を使用  
お米は北安曇の契約農家で栽培されたお米を使用 野菜も地元産にこだわりました。

# 豚さん食堂の味をご家庭でも

## 本気のしょうが焼きたい

徳州産のすりおろしリンゴを使用しています

◎長野県松本市内に蔵を構える味噌／醤油の老舗「丸正醸造」が、豚さん食堂の本気しょうが焼きの味を忠実に再現！これさえあれば、松本総料理長が生み

出した豚さん食堂の味を、家庭でも簡単に再現する事ができる。お求めは、丸正醸造、豚さんグループ各店舗、ネット販売、県内スーパーで購入する事が可能。

【お問い合わせ】

丸正醸造

☎0263-26-1647

豚さん食堂

☎0263-24-0129

手間ひまかけて作りあげた

熟成された秘伝のたれをご家庭でも

お召し上がりいただきたい

本気のしょうが焼きのたれの登場です。



お求めは丸正醸造・豚さんグループ各店・ネットショップ・取扱店まで



BUTA-SAN RESTAURANT

◎女性のために、ご飯少なめ50円引きで承ります(野菜少なめもできます)

◎各定食料金から200円引きで単品OK!

# 驚きの豚

たれなしも  
できます

薄い豚肉を重ねた繊細ころものサクサク板状かつ。  
仕上げに特製ダレにくぐらせます。



ご飯  
味噌汁  
漬物付

驚きの板かつ定食  
(板かつ3枚)

980円

小 (板かつ2枚) 780円  
大 (板かつ4枚) 1,200円



ご飯  
味噌汁  
漬物付

驚きの板かつ丼  
(板かつ3枚)

980円

大 (板かつ4枚) 1,200円

板かつ旨さ倍増! しっかり素材のまぜまぜソース付



ご飯  
味噌汁  
漬物付

半端ナシ! まるごと豚のタルタルソース付  
ゆで玉子が2つと具材が入って  
まぜまぜすると美味しいタルタルソース。

さらに驚きの板かつ定食  
(板かつ3枚)

1,280円

※ソースはご自分でよくまぜまぜしてお召し上がりください



ご飯  
味噌汁  
漬物付

半端ナシ! まるごとトマトのバジルソース付  
フレッシュトマトがまるごと1つと  
個性抜群バジルのヘルシーソース。

さらに驚きの板かつ定食  
(板かつ3枚)

1,280円

※ソースはご自分でよくまぜまぜしてお召し上がりください

当店メニューの中で最もあっさり豚さん  
特製つけだれでさらにあっさり仕上げられ

あっさり豚しゃぶとはひと味違ったサラダ感覚  
のさっぱり豚しゃぶ

かりかり揚げゴボウがどっさりつった新感覚!  
もちろんお肉の量も半端ナシ



ご飯  
味噌汁  
漬物付

あっさり豚しゃぶ定食

980円



ご飯  
味噌汁  
漬物付

豚しゃぶさっぱりサラダソース定食

980円



ご飯  
サラダ  
漬物付

新名物! 松本とん汁定食

800円

お子様セット 480円  
(豚さんのぬり揚げ付き)

14時~17時までの  
数量限定メニュー

こぶたのさんぽのトンテキソースで仕上げた  
トンテキ風しょうが焼き定食 980円

豚肉専門店のとろとろチャーシュー  
とろけるチャーシュー定食 980円

単品

新名物! 松本とん汁 480円  
定食、丼ものとのセットの場合+300円  
驚きの板かつ (1枚) 260円  
サラダ 250円  
やっこ 100円  
漬物 100円



## トッピング

しっかり素材の  
まぜまぜソースシリーズ

ゆで玉子が2つと具材が入って  
まぜまぜすると美味しいタルタルソース。



300円

フレッシュトマトがまるごと1つと  
個性抜群バジルのヘルシーソース。



かけ  
放題

醤油の効いた  
まかないカレーかけ放題 +50円  
定食・丼・ご注文のお客さまにのみ

かけ放題カレーセット 780円 (バラ肉100g・ご飯450g・サラダ付)

カレーセット大 1,000円 (バラ肉200g・ご飯700g・サラダ付)

# 厳選した信州豚

# の絶品やきとん



網の上でじっくり焼かれる豚串。音や香りも楽しめる。

松本駅お城口のすぐ左横にある複合施設ヴェルデ。ふらりと寄れる、この一角の丁度中央に位置するのがすてきなやきとん豚みむらである。カウンターをメインとした小さいながらに味のある店内は、夜、名物のやきとんの旨い香りに包まれる。バラやタン、野菜串、珍しい限定串。お酒を飲み、やきとんを頬張れば、格別のひと時が訪れる。まさに「すてきなやきとん屋」である。

すてきな やきとん

# 豚みむら

main menu in a s.y.butamimura

## 名物 やきとん

てっぼう

かしら

はっ

チヨリソー

焼きめんま

ししとう豚バラ巻き

オクラ豚バラ巻き

タン

はらみ

たまご焼き

豚トマロール

厚切りバラ

ロース

ねぎやきとん

とろ豚焼き

豚バラコシヨウまみれ

究極ニンニク

松本一本ねぎ

丸ごと焼き

(季節によって変更があります。)

400円	390円	230円	230円	230円	230円	230円	180円	180円	180円	180円	180円	180円	130円	130円	130円	130円	130円
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

すてきなやきとん豚みむらには、やきとん以外にもフードメニューが充実しています。そこで、同店のメニューを、一挙ご紹介しましょう！



↑人気メニューの「チャーポテサラ」



↑ランチにのみ提供されるバラ定食も絶品！

### おまかせ串

五本

十本

### 豚の逸品料理

信州もつ煮込み

バラ炒め

名物黒煮込み

### 一品料理

枝豆

冷奴

梅きゅう

850円

350円

380円

450円

200円

200円

350円

### サラダ

塩きやべつ

ちやーポテサラ

### 揚げ物

ポテトフライ

ハムカツ

### 別の物

ライス

スープ

ミム井

豚バラ井

豚マヨ井

250円

400円

300円

300円

200円

290円

690円

**(株)久保田屋食品** 各種焼肉屋さんの焼材メニュー、全部あります!!!

**お肉の事なら、何でもお気軽に御相談下さい。**

国産肉から輸入肉まで、新規開店される際には、御相談下さい。又、お肉の事なら、何でもお気軽に御相談下さい。社員一丸となり、お客様のニーズにお応えできます様、頑張っておりますので是非一度お出かけ下さい。お問い合わせは、0263-62-2525まで!!!

〒399-7102 長野県安曇野市明科中川手2772-1 (豊科ICより車10分)

長野県大町市の駅前に  
ひときわ目立つ一軒のお店がある。  
その店の名は、豚のさんぼ大町店。  
本誌の冒頭に角煮の名店として、紹介した  
お店である。その角煮と人気を二分するの  
がここで紹介するサムギョブサルである。  
〈サム〉は数字の3、〈ギョブ〉は層、〈サル〉は肉、  
日本でいう三枚肉⇨豚バラ肉を意味する、韓国の大衆  
料理だ。上質な信州豚の表面をカリッと中はジューシーに  
焼き、サンチュエに巻きやすい大きさに目の前で焼きカットする。  
そして口の中へ。すると自然と笑みがこぼれてくるはずである。

PORK DISH  
CATEGORY 29

▲▼がっちり厚切りサムギョブサル一人前980円 (1,029円)



▲コチラも外せない!!!  
お肉と巻いて食べる野菜盛り  
480円 (504円)



<お問い合わせ>豚のさんぼ大町店 0261-85-0129

豚料理専門店

豚のさんぽ 大町本店

main menu in a butanosanpo

※価格は全て税抜き表記です。

豚のさんぽ大町店には、角煮や、サムギョブサル以外にもフードメニューが充実している。そこで、一挙ご紹介！

スピードメニュー

烈火のやつこ	450円
浅漬けトマト	450円
ピリピリきゅうり	420円
梅きゅうり	420円
薬味やつこ	390円
キムチ盛り	350円
ピリピリ枝豆	350円
漆黒の枝豆	350円
枝豆	300円
サラダ	
彩り野菜と冷しゃぶの塩ダレサラダ	690円
温玉シーザー	680円
カリカリ海老と豆腐のクリーミーサラダ	620円
トマトのバジルサラダ	590円

豚逸品料理

炙りトロ角煮	890円
べつびん蒸し	690円
コリアン発トツポギと豚の旬野菜炒め	590円
ガーリック	590円
ほぐしチャーシュー	520円
豚しゃぶポン酢	520円
食べる豚ユッケ	520円
ネギ塩チャーシュー	480円
豚もつ煮込み	450円
信州ぶたわさ	430円



揚げ物

信州ぶた龍田揚げ	690円
まぜまぜ海老マヨ	680円
お好み豚天	580円

焼き鉄板

豚のさんぽの

しょうが焼き	690円
豚モツ香味醤油炒め	630円
鉄板豚キムチ	590円
豚なんこつ焼き	580円
豚スープで作る出し巻き玉子	560円
ホクトさんの巨大エリンギ焼き	530円

メの一品

豚さんピピンバ	650円
メラーメン	690円
(大盛り)	+100円
豚うまみ漬け丼	550円
ライス	200円

デザート

スフレチーズケーキのペンシユラストایل	500円
濃厚バニラのクレームブリュレ	450円
ワッフルバニラ	390円
バニラアイスと	
柚子のグラニテ	200円

満腹コース

2名様から

・サムギョブサル

・豚のさんぽ季節の鍋

各コースは右記から一品お選び下さい。

5000円

飲み放題90分

松

+ お肉が極上信州豚に(全8品)  
サムギョブサルは90分食べ放題

4000円

竹

ファーストドリンクが一杯無料(全8品)

3000円

梅

スタンダードなコース(全7品)

## お米のこと



◎豚のさんぼグループでは、北安曇野の契約農家のお米のみを使用している。「ふっくらと弾力のあるおいしいお米です」(松本)

PORK DISH  
CATEGORY 29

「信州の地元の素材にこだわる豚のさんぼグループでは、独自の基準をクリアした上質な信州豚のみを使用しています。それだけではなく、その信州豚と一緒に調理される、お米や、野菜にもしっかりとこだわっています。上質な豚肉と、雄大な大地で丹念に育てられた野菜の組み合わせで、次の日の胃モタレを心配せず、安心してお召し上がりいただけます」と語ってくれたのは、角煮の項目でインタビューに答えてくれた、豚のさんぼグループの松本総料理長。それでは、そんなおいしくて安心な、野菜が自己主張している豚肉料理をご紹介します。

# 豚肉と

# 野菜 のこと



↑ ロースと野菜のアーリオオーリオ 690円(725円)

＜お問い合わせ＞豚のさんぼ大町店 0261-85-0129 豚のさんぼ長野店 026-228-0129



↑ト口豚のハッパ巻き 580円 (609円)



↑豚のリエットごはん 580円 (609円)



↑新名物！松本とん汁定食 800円(税込)



↑酢味噌ミミガー 490円 (515円)

(写真) 右上、左上、右下 <お問い合わせ> 豚のさんぼ長野店 0261-85-0129  
(写真) 左下 <お問い合わせ> 豚さん食堂 026-228-0129



松本大同青果株式会社  
長野県松本市大字笹賀7600-41  
TEL.0263-57-5555

旬の時に旬のものをおいしく、そして一味変わった△新しいもの発見をしたい、と日々キョロキョロしながら街を歩いています。そして、いくら体に良いものと言っても、おいしくなくては…と常に思いながら、この仕事に携わっています。おいしいもの、いつも考え、作り続けている生産者との関わり、その思いも含めて届ける事も私の大切な仕事の一つです。皆様の楽しいお食事の中で、今、目の前にある料理の野菜が少しでも話題になれば本当にうれしいです。まだまだ勉強中チャレンジャーの気持ちで新しいもの発見のお手伝いをさせていただきます。と思っています。

# 野菜のソムリエ

ジュニア野菜ソムリエに聞く

松本大同青果株式会社 菅田 友子 さん



# 豚料理の名店 7軒

BOOTANが自信を持ってオススメする豚料理の名店7軒をご紹介します。

大町市

## 豚のさんぼ 大町店



長野県大町市大町3168-8  
tel.0261-85-0129  
L.11:30-14:00 / D.18:00-25:00  
<http://buta3.jp/>



JR信濃大町駅前にある豚肉料理専門店。人気メニューは「超特大伝説のとろとろ角煮」口の中でとろりと溶けるような柔らかな食感、甘味のある脂身部分の美味しさがより一層引き立つ。「今年の4月に、ラーメンとカレーをメインにした店舗に大幅リニューアルします！3月には、豚のさんぼ総本店もオープン予定なのでお楽しみに！」（トモ店長）

長野市

## 豚のさんぼ 長野駅前店



長野県長野市北石堂町1380  
tel.026-228-0129  
L.11:30-14:00 / D.18:00-24:00  
(金、土) 18:00-25:00  
<http://buta3.jp/nagano/>



長野市二千路通り沿いにある、豚のさんぼの2号店。大人気の2色鍋は、ニンニク風味の昆布ダシのスープと、コラーゲンたっぷりの超高濃度鶏バイタンスープが楽しめる。「トリハイタワー」から注がれる強炭酸のトリハイがオススメです！毎日、夜22時から日替わりで楽しめる夜ラーメンをやっています！是非ご来店下さい！」（アキ店長）

安曇野市

## こぶたのさんぼ



長野県安曇野市穂高5952-1  
tel.0263-81-0129  
L.11:30-14:00 / D.18:00-24:00  
<http://kobuta3.jp/>



安曇野市JR穂高駅前にある、豚鍋と豚創作料理、シニアソムリエが厳選した各種ワインが気軽に楽しめるお店。「120分、1900円のワイン飲み放題も好評をいただいております。それに合わせて、ワインに合う創作料理や生ハムも、今後どんどん充実していきますよ！お楽しみに！」（あやこ店長）

松本市

## 豚さん食堂



長野県松本市渚1-7-1  
tel.0263-24-0129  
営業時間:11:00-24:00 (不定休)  
<http://buta3.jp/buta3shokudo/>



渚ライブサイト内にある豚しょうが焼き専門店。看板メニューは本気のしょうが焼きと驚きの板かつ。厳選した信州豚を使い契約農家が栽培する北信州産のお米を使うなど安心安全な食材を使い手作りで提供される。「ポリウム満点だけどヘルシー要素もしっかり押さえた女性に嬉しい豚料理です。究極のB級グルメがここにあります！」(コージ店長)

松本市

## すてきなやきとん 豚みむら



長野県松本市深志1-1-1 ヴェルデ  
tel.0263-32-0129  
L.11:30-14:00 /D.17:00-23:00  
<http://buta3.jp/mimura/>



松本駅お城口、ヴェルデ内にある豚さんグループ初となるスタンディング酒場。トリスハイポールタワーから注がれる強炭酸で爽快な喉越しのハイポールと一緒に味わうのは名物のやきとん。上質な信州豚のやきとんを種類豊富に楽しめる。「椅子もご用意しておりますので、ゆっくり楽しみたいという方にも安心してお過ごし頂けますよ！」(ツカハラ店長)

小谷村

## 麺草庵 きざし



長野県北安曇郡小谷村千国乙12840-1  
tel.0261-83-3929  
営業時間:11:30-24:00  
<http://kizashi.butajp/>



梶池スキー場の入口にある、豚のさんぽプロデュースのラーメン&居酒屋。煮干しと香油の合わせダシに、大きなチャーシューがのつた一杯は、ゲレンデで疲れた身体に最高のごちそうとなること間違いなし！「12月から4月までの季節営業となります。毎年、心待ちにして下さる。常連さんも多く、ありがたいです！」(マサヤ店長)

高崎市

## 豚さんち



群馬県高崎市飯塚町1381-2  
tel.027-388-1029  
L.11:30-14:00 /D.18:00-24:00  
<http://buta3chi.jam3.jp/>

群馬県高崎市にある、昼は二郎系の本格絶品ラーメン、夜はやわらかジュシーな豚肉料理とお酒が楽しめるお店。一番人気は、厚切りの豚バラ肉をサンチエや、様々な薬味と共に食べる、がっつり厚切りサムギョブサル。その他、最近では、なんとといっても「トマト鍋」今までは、女子会プランのみで提供していたトマト鍋が好評につき、予約なしでも食べる事が可能になった。オプシヨンのリゾットセットも絶品なのでお試しあれ。その他、蒸しキャベツ豚味噌や、女性に大人気というべっぴん蒸しなど、野菜の甘みが引き立つ料理もオススメ！ランチでは、浅草開花楼特製の本格二郎系ラーメン「豚さんちラーメン」が人気！豚肉料理店ならではのほくし肉がたまらない。女性に人気なのは、上州味噌ラーメン。



# 今夜、食べたい豚料理

作りたいたい

豚のさんぽグループの  
須田料理長&桑原室&  
上野主任がオススメし  
シビをご紹介します♪

豚バラ肉のスイートチリ丼

## 豚バラ肉のスイートチリ丼

ざいりょう (いちにんまえ)

豚バラ肉

100g

玉ねぎ (スライス)

1/4玉

サラダほうれん草

10枚

スイートチリソース

大さじ3

白だし

大さじ3

水菜

適量

ご飯

茶碗1杯

### つくりかた

- ① バラ肉を炒めます。
- ② 肉に火が通ったら、玉ねぎ、サラダほうれん草、スイートチリソース、水、白だしを入れ、軽く炒めます。
- ③ 切った水菜を敷いたご飯の上にあっつのお肉をのせたら完成です。

### おいしさのポイント

そうめんをしっかりと氷水で冷やすのがポイントです。(上野)

## 豚キムチロールフライ

ざいりょう (いちにんまえ)

豚肉スライス(ロース)	120g
キムチ	60g
アスパラ	3本
とろけるチーズ	2枚
卵	1個
小麦粉・パン粉	適量

つくりかた

- ①アスパラを軽く下茹でし半分に切ります。
- ②豚肉は、2枚くらいを一組にし、キムチ、チーズ、アスパラを重ねて置き、巻いていきます。
- ③小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、油でカラッと揚げれば完成です！

おいしさのポイント

肉に具を巻くときに、はみ出しすぎないように気をつけてください。しっかり巻くときれいな形で揚げられますよ。(桑原)



豚肉と梅のさっぱり炒め



豚キムチロールフライ

## 豚肉と梅のさっぱり炒め

ざいりょう (いちにんまえ)

豚バラ肉	100g
にんにく	30cc
ねぎ	1本
大葉	3枚
梅干し(種なしが◎)	2個
しょうゆ・ごま油・塩	少々

つくりかた

- ①油を入れ熱したフライパンに、にんにくを包丁でざっくりつぶして入れます。
- ②さらに豚バラ肉を入れ、炒めます。
- ③続いて一口大に切ったねぎを入れ、梅ぼし、大葉の順番に炒めていきます。
- ④全体に火が通ったら、ごま油で香り付けをし、お皿に盛ったら完成です。

おいしさのポイント

にんにくを包丁でざっくりつぶすのがポイントです。(須田)

## 本格派の豚そぼろ

ざいりょう（いちにんまえ）

豚ひき肉	200g
水	400cc
白だし	50cc
塩と砂糖	5g
濃い口しょうゆ	10cc

### つくりかた

- ①豚ひき肉をたっぷりのお湯で茹でます。
- ②沸騰してからさらに15分煮たら、ザルにあけてぬるま湯でしっかり洗います。アクが無くなるまで2回ほど洗います。
- ③良く洗った豚ひき肉と調味料を、全て鍋に入れ沸騰したら10分中火で煮て完成です。
- ④保存する時は、よく冷ましてから冷蔵庫に保存してください。

### おいしさのポイント

豚ひき肉をぬるま湯で、しっかり洗うのがポイントです。（松本）



本格派の豚そぼろ

## 豚のさんぽグループ 安心元気室 桑原室長が教える 豚肉の脂の秘密

豚肉に含まれる脂は、人間の体温に近い36度前後の温度で溶けるため、体に優しい食肉です。豚の脂身を切り取って食べない人をまれに見かけますが、もったいないことです。「太る」「コレステロールがたまる」など敬遠されがちな脂肪ですが、豚の脂身の約57%は、オリーブオイルと同じ悪玉コレステロールを減らす効果のあるオレイン酸が主体です。コラーゲンも、たっぷり入っているので、美肌促進・老化防止・肌荒れ防止などうれしい美容効果が期待できます。ぜひ、脂身まで残さず食べてくださいね！



桑原室長  
栄養士の資格を持つ豚のさんぽグループ安心元気室室長。  
お客様の安心元気を守ります。

新店情報

2010.03.26

# 豚さんグループの新店舗が大町市にグランドオープン 今度の豚は驚きの3業態!!!

3月26日、豚のさんぽグループの新店舗が、大町市八日町にグランドオープンする。老舗の和食割烹を改装した、総席数、系列店の中で最多の200席という広い店内を3つの区画に分けて、3業態を一つに集約する。豚肉料理をメインとして、名物の角煮は勿論のこと、グループ初となる海鮮系のメニューも提供する(豚のさんぽ総本店)、ワインとタバス、ランチには、純生パスタ、本格ドルチェを提供する(ワイン食堂豚さんぽ)趣のある蔵を贅沢に使い、完全予約制の一日一組限定で、ジビエを提供する(Butanosanpo Hanare)と、どの業態も、豚さんグループらしさが溢れた内容となっている。今年度、最注目のお店が間もなく誕生!尚、現在、信濃大町駅前にある、豚のさんぽ大町店は、形を変え、昼夜、ラーメンとカレーを食べることのできる、食堂業態に変わるといふことでこちらも要注目だ。



長野県大町市八日町3283  
tel/fax.0261-22-0129



## 豚さんグループの料理人達が総力を結集する

- 料理人歴 五十年 若林 照勇
- イタリアンからの新鋭 塚原 隆通
- 豚のさんぽグループ 総料理長 松本 真一
- 豚のさんぽグループ 料理長 須田 昭朗
- 管理栄養士 あんしん元気室 室長 桑原 友和
- 料理主任 上野 賢也



3月26日(土)18時~グランドオープン

豚のさんぽ総本店は、魚料理も楽しめる居酒屋、ワインバル、一日一組限定ジビエ専門店の3業態!!!総席数、グループ最大の200席!!!大町市八日町に堂々オープン!!!皆様のお越しをスタッフ一同お待ちしております!!!

総席数 200席  
団体様、大人数での  
ご宴会頂けます

豚のさんぽ総本店 / 長野県大町市八日町 3283 <お問い合わせ、ご予約> tel.0261-85-0129 (豚のさんぽ大町店まで)



たっぷりお肉を  
じっくり煮込んだ  
深みとコクが自慢の  
豚カレー

500円(税込525円)

「豚のさんぼのカレーを自宅でも食べたい!」皆様の熱い要望にお応えしました! 厚切りの豚をじっくりと煮込んだ深みとコクが自慢の豚カレーです!



PICK UP

本気の  
しょうが焼きのたれ  
480円(税込)

松本の老舗醤油メーカー丸正 醸造さんと豚さん食堂が共同開発した、しょうが焼きのたれ。信州産のすりおろしりんごを使用。おいしさがさらにアップ!

お求めは、豚さん通販サイトで

<http://buta3.jp>



豚のさんぼ  
オリジナルTシャツ

3,500円(税込)

豚のさんぼオリジナルのTシャツになります。サイズはS/M/Lの3種類。



豚のさんぼ  
オリジナル缶バッチ

各200円(税込)

その数、25種類!!!中には一点物もあるので、レアな商品にもなりうる可能性有。

ORIKYO BUSINESS UNIT

### 折協市場店

#### 食品包装資材の専門問屋

量販店・飲食店・食品メーカー様向けの食品包装資材・消耗品の専門問屋。卸ならではの品揃えと価格で対応。

- ◎食品包装容器(プラ・紙など)
- 食品容器(トレー) / 弁当容器 など
- ◎袋・シート(プラ・紙)
- ポリ袋・紙袋/レジ袋・ゴミ袋 など
- ◎厨房内消耗品
- ラップ・ホイル/キッチンペーパー など
- ◎ホール消耗品
- 割り箸・ナプキン・おしぼり/テーブルマット など
- ◎業務用洗剤・アルコール製剤
- 中性洗剤・漂白剤/除菌アルコール製剤 など
- ◎経費消耗品
- 領収書・請求書/名入れ伝票・文具 など

#### 厨房用品と食器のプロ

厨房機械類から金物・備品、食器類まですべて対応可能。新店舗開店の際には、強力にサポート。

- ◎厨房設備・機械
- 厨房設備全般
- ◎食器・グラス
- 和・洋食器全般/グラス類・ガラス食器全般
- ◎ホールサービス備品
- カトラリー(ナイフ・フォーク)/メニューBOOK
- ◎厨房用品・備品
- 厨房食器等用品全般/包丁など金物全般
- ◎ユニフォーム
- 厨房内コックコート・白衣
- サービスユニフォーム・Tシャツ

### ORIKYO Design Room

#### 売れるパッケージ・販促のプロ

お客様の立場から見た、WAKU-WAKU感を演出する販促・パッケージをプロデュース。

- ◎店舗設計・デザイン
- コンセプト設計/新店舗設計
- リニューアルコンサルティング
- ◎販促物・店舗ロゴ・CI
- 企業・店舗ロゴマーク
- 販促ツール/チラシ・メニュー 等
- ◎商品パッケージ
- パッケージデザイン全般
- ◎WEBデザイン
- HP制作全般



#### 食品包装資材・厨房用品の小売店

食品包装資材・消耗品および厨房用品の専門店。プロ愛用のグッズが卸価格にて販売。

- ◎世界のキッチンブランド商品
- ブランド厨房金物全般/ブランド食器全般
- ◎厨房用品・備品各種
- 厨房用品全般/包丁など金物全般
- ◎食品包装資材
- 食品容器~消耗品まで



#### お箸のプロフェッショナル

小さな手から大きな手まで。入手困難な大黒屋江戸木箸をはじめ、全国の様々なお箸を取り揃え。

- ◎リユース箸
- 木製箸・食料洗浄機用箸
- ◎お箸コーナー売り場展開
- お箸コーナーデザイン/開業支援
- ◎テーブルコーディネート



#### 厨房用品の専門WEBサイト

プロ愛用の厨房金物からブランドキッチンツールまでなんでも揃う専門WEBサイト

- ◎世界のキッチンブランド商品
- ブランド厨房金物全般/ブランド食器全般
- ◎厨房用品・備品各種
- 厨房用品全般/包丁など金物全般
- ◎食品包装資材
- 食品容器~消耗品まで

# Bootan

## 2011 VOL.1

創刊号

### FREE

Special Thanks <順不同>

キタザワ社長(昭和49年2月28日生  
37歳/大町市出身/自由きままな  
楽道家/妻1人、中学一年生の男の子1人)

たかぼん専務 松本総料理長 アキ料理長  
今日のしめぎ常務 明日の木田部長 チャー  
經理の中町さん シニアソムリエ綾 田中さん  
ミッチー しんたろう トモ店長 ミム マサヤ  
まさお まさしさん 犬KEN アキラさん  
ショーゴ ヒロさん やぶちん タカハシ  
たかこさん さき まなみ マサコさん レイナ  
アヤナ マコ 山寺さん レイ あゆみ  
ともこ リョウヤ マサミ アキ店長 こーいち  
ジュンさん シゲちゃん ダイスケ リカ ター  
マナティー エリ まっちゃん ガッチャン  
サリー もっちゃん ミホ アヤカ たーゆー  
高橋さん あやこ店長 みゆちゃん いっち  
タク あかりちゃん みこ エリカ ともちゃん  
桑ちゃん マサ 大工の松田さん しおちゃん  
みかさん やよさん シホちゃん ケンちゃん  
超伝説の新人まさし コージ店長 のりあき  
アラタ ナオ ツバサ はるか ダイチA  
ダイチB コウ ドリル 番長 アラタ ジャック  
にしやん リョウ マコ アキ マチコ ユーマ  
こども番長 ツカ店長 若さん 前野さん  
おっきいかなさん ちっちゃいかなさん  
しーはや そのかさん 山口店長 たくや  
じゅんこちゃん カズ君 伊澤くん  
しのちゃん ひとみちゃん りなちゃん

特別出張版

豚さんグループの信い人

## きょうのしめぎ

しめぎ増えるの巻



好評連載中<今日のしめぎ>が読めるのはココ → <http://shimegi.naganoblog.jp>

携帯メルマガ会員  
大募集!!!

<http://buta3.jp/k/>



豚さんグループのお得な情報  
が盛りだくさん!! イベント  
情報や素敵なプレゼントがあ  
るかも?! 入会費や年会費は  
無料です! お気軽にどうぞ!

豚さんグループ  
WEBサイト!!!

<http://buta3.jp/>



素敵でお得な情報いっぱい!  
各店長のブログなど、お楽し  
みコンテンツ盛りだくさん!  
是非、ご覧下さい!

twitter

フォローお待ちしております!  
ID: butanosanpo



豚さんグループは楽しいことや、お客様の笑顔が大好きです。お客様に喜んでいただける事に、各店一切の妥協ナシ! 愛と情熱をもって、もっと美味しく、もっと楽しく! と思いながら、日々皆様のご来店をお待ちしています。スタッフの想い一つ「お客様に楽しんでいただきたい」。我々、Bootan 編集部もそんな想いでこのメニュー雑誌を制作しました。ただ、メニューをお伝えするだけでなく、お客様にとってより分かりやすく役に立つ情報やお得な情報、時には笑っていただけるような、そんなメニューブックを作りたい、そう思って愛と情熱で作りました。最後に、この雑誌が読者の皆様のバックの中に入って各店を旅する事を願って。< Bootan 編集部一同 >

2011年3月発行 通巻1号

編集・発行 / 株式会社ファインシステムズ  
〒399-8303

長野県安曇野市 穂高2573-3 望月ビル1F  
TEL.0263(50)9903 FAX.0263(50)9904

<http://www.finesystems.jp>