

シリーズ

当別この逸品

その 10

町内のこだわりの味をレポートします

ジンギスカン といえば



社長の伊藤弘さんと文枝さん



いとうじんぎすかん

なつかしの当別の味に本州からも注文が

昭和42年から当別でジンギスカンの小売販売を始めて、今年で創業43年目になります。当別に来る前は、江別市の武藤畜肉販売で8年間、精肉販売を学んでいました。今でも肉の仕入れをする時は、その時の経験が役に立っていますね。10年程前に、肉をマトンからラム（生後1年以内の羊）に変えました。ラムはヘルシーで、牛や豚よりもしつこくなく食べやすいと言われていました。現在は、オーストラリアにある日本ハムの契約農場で、安全な飼料を食べて育った羊肉を使っていますから、旨みを含み、やわらかくて美味しいですよ。

ジンギスカンの味付けは、流行っているお店を食べ歩き、独学で研究しました。いつもにぎわっているお店には、そこに美味しさのヒントがあると考えたからです。味は最近、塩分を控えた甘口が好まれるようになりましたが、作り方は創業当時からほとんど変わっていません。

一番注文が多い時期は、野外でバーベキューができるこれから。やはり、天気の良い日に野外で食べるジンギスカンは格別ですからね。野外で食べる時には、肉はもちろんコンロ、鍋などの出前サービスも行っています。

最近は町内の方だけでなく、道外からの注文も増えているんですよ。姉妹都市の大崎市、宇和島市はもちろん、沖縄の宮古島からも注文がありました。当別に住んでいて転勤された方や、道外にいる子どもにジンギスカンを食べさせてやりたいという方など、みなさんに当別の懐かしい味として、うちのジンギスカンを思い出して食べていただいているのが嬉しいです。

私達は、そんなみなさんにいつまでも信頼していただけるよう、良い品質でお届けすることを、何よりも心がけています。

▼問合せ いとうじんぎすかん
お食事 ☎ 23 - 2339 ・ 小売販売 ☎ 23 - 2941