

むさしのスタイル

渋谷花織

②7 個性派メンチ&伝統派メンチ

寒くなるとう食したくなるおいしいメンチカツ、武蔵野市でメンチカツといえば「吉祥寺さとうの丸メンチカツ」が有名。一方、ハムソーセージの名店「むさしのプレミアム」に認定される武蔵境の「マイスタームラカミ」のメンチカツも、知る人ぞ知る人気商品。片や1日3千個売れる全国区、片や地元民のソウルフードとも言える地域密着型。いわば「吉祥寺メンチ」と「武蔵境メンチ」の夢の競演……とまとめるつもりが、伏兵が続々登場!! おいしい場合外乱闘とあふ成ったのです。

吉祥寺さとう
吉祥寺本町 1-1-8

マイスタームラカミ
境南町 3-19-8

創業昭和9年、ハムソーセージを精肉店で作ってはいけなかった。休日には長い行列が!! 昭和63年手作りハムソーセージのお店に!

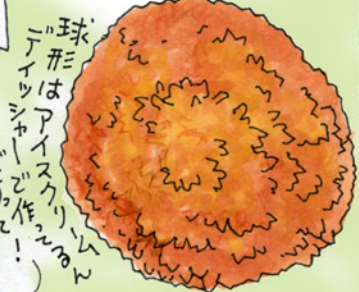
吉祥寺さとう



来る度に大行列なので、今回も覚悟して行くと……あれ? あまり並んでない!

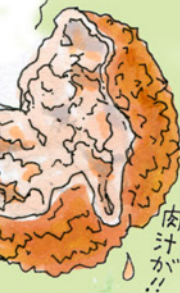
10人目くらい!

土曜日は定休日の比較的並ばずに買えるかもしれません



球の形はアイスクリームソーサーで作ります!

用心がけず、早々と買えました!! 行列でも30分位で買えるらしい。工場で作った国産牛と玉ねぎのたねを、お店の人が成形して、とんとん揚げています。1日3千個!!



肉汁が!!

いや? これは文句なしに、おいしいですよ!!

ここで片岡さんのこんな発言が……
ボクはむしうコロッケが好きかも……
伏兵登場!!
吉祥寺さとうのコロッケ
おいしいけど、並ばずに買えるメンチと同じ丸形。
おいしいけど、並ばずに買えるメンチと同じ丸形。
肉だんご!!

セーらに……
甘酢であんかけとかしてもいいし、このままでもおいしいわよ
お肉を4個にまたお
お買い上げ
8個入り

新発売 豚カツ
牛カツ
メンチカツが有名ですが、おいしい定番だらけです。
中のお肉が軟らかい! 切ってみると、サクッと薄切り肉を巻いて……
玉ねぎ
豚カツは串が四角

マイスタームラカミ

素敵な建物のお店。
車で買い物の方が！



85歳！

マコト村上さんの
こんな発言が...
昔はコロケ
5円、メンチは2円
コロケは毎日
2千個売れてた
マイスタームラカミの
コロケ

塩味効いてる！
毎日食べても
飽きのこない
ごまろの味
で作っています
肉の感
お肉を

マイスタームラカミの メンチカツ



コロケの小判形より丸い。昔ながらの形！
店頭に無くても
言えは揚げてくれます！
昭和28年からずっと作られている
合挽肉と玉ねぎと
つなぎのパン粉でできた
まさにトラディショナルな
メンチです。

店主の
村上敏夫さん

ボクも大好きです！
家でカツ丼
みたいに玉ねぎと
汁で煮て、卵を
落としてもおいしい
ですよ！

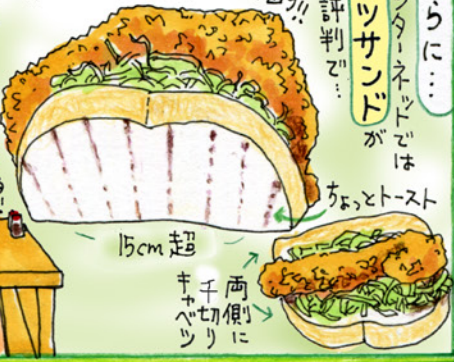


おいしそう！
もう文句
なしにおい
いです！！



あ、肉きりり！だけどもんわり！

さらに...
インターネットでは
カツサンドが
大評判で！
揚げたての大きなカツがはみ出す！
15cm超
両側に
千切り
キャベツ
店内でイートインできる！！
カツはサクサク、パン
が軟らかくておいしい



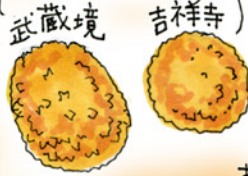
これかも... 渾身の作！
ハムソーセージが6種類！！
しかもホットドッグ用パンがある
ドイツパン
ラウゲンロール
中は白パン！
お店で
人気第2位
ゲンダレンゲラオフ
をはさむ！！
シンケンアスピック
断面がきれい！！
「シンケン」とは
ドイツ語で
ハムのこと



「吉祥寺さとう」お産かめ！
「両方」と即答されましたが...
「晩ごはんも乗せ！！」
「とこせなんとか...」
「強いて言えばメンチは吉祥寺さとうコロケはマイスタームラカミと、意見が小中高生で一致していたのが興味深かったです。」

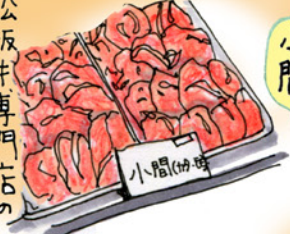


「吉祥寺さとう」お産かめ！
「両方」と即答されましたが...
「晩ごはんも乗せ！！」
「とこせなんとか...」
「強いて言えばメンチは吉祥寺さとうコロケはマイスタームラカミと、意見が小中高生で一致していたのが興味深かったです。」



お土産に持ち帰る
お財布にやさしい！！

「吉祥寺さとう」お産かめ！
「両方」と即答されましたが...
「晩ごはんも乗せ！！」
「とこせなんとか...」
「強いて言えばメンチは吉祥寺さとうコロケはマイスタームラカミと、意見が小中高生で一致していたのが興味深かったです。」



黒毛和牛
小間



安曇野豚
イサムポーク
武蔵野市
友好都市