

加茂 もつ煮合戦

冬の定番『もつ煮』といえば、お酒にもご飯にも合う優秀選手。みそ味、醤油ベース、出汁を使ったあっさりタイプと、お店ごとに色々な味が楽しめるのも魅力です。
最近では、スーパードでも本格的な味が並んでいます。寒い日は、お家でもつ煮パーティーなんて良いですね。

いざか家あり坊



500円

もつの臭みが苦手という方におすすめです。長時間煮込んでやわらかく、臭みがとれたもつに豆腐、こんにゃく、野菜、たっぷりのネギが食欲をそそります！



諸橋さんのお気に入り！
(南加茂清掃工業)

寿町 2-25 TEL: 0256-64-8149 営: 17時～23時 ※金・土曜日・祝日前日は0時まで 休: 日曜日

やきとり多聞



605円 ※辛味は660円

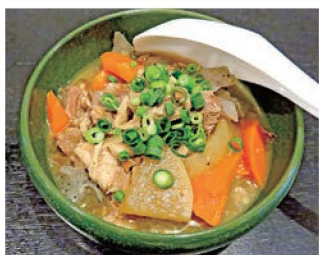
多聞さんで使っているもつは、脂がのつた越後もち豚。下茹でを2回、余分な脂と臭みを丁寧にとります。ニンニクとショウガが効いた、パンチのある味わいです。辛味もおすすめです！



石附さんのパワーの源
(有花屋仁助)

高須町 2-10-1 TEL: 0256-53-5033 営: 11時～14時、17時～21時半 (電話受付は20時まで)
休: 月曜日、第4日曜日 ※祝日・年末年始等で変動する場合があります

串焼くしよし



390円

珍しい『赤もつ』をわざわざ煮込みました。特製しょうゆベースに味噌を加え、あっさりとしながらコクがある一杯に。炭火にこだわった串焼きも絶品。今晚もお酒がすすみますネ。



番場さんのイチ押し！

穀町 1-15 TEL: 0256-47-1087 営: 17時～23時 休: 木曜日

ことぶき食堂



350円

具材は、もつ、大根、こんにゃく、豆腐だけのシンプルもつ煮。3時間かけて煮込んだ豚もつは、やわらかく臭みもない仕上がり。ごはん、みそ汁、小鉢が付いた定食(700円)もおすすです。



石塚さんも納得！
(隠れ家 Hiziri - ひじり -)

駅前 2-10 TEL: 0256-52-0706 営: 11時～20時 休: 水曜日

※価格はすべて税込