## 炭火焼きジンギスカン布袋や

無性に「ジンギスカン」を食べたくなって時があるんです！そんな時は迷わず『布袋や』へ！七輪炭火と元祖穴あき鍋で焼く、札幌ススキノスタイル！お店自慢の極上生ラム肩ロースジンギスカンを、醤油ベースのタレに韓国唐辛子とニンニクを入れて食べるのがオススメ！道民にはお馴染みのラム冷凍ロールや生ラム切落し、ホルモン、カルビ、サガリなどマスターのイチ押しメニューが他にもいっぱい！また、19時までのご入店でビール生中が通常480円のところ、なんと閉店まで何杯飲んでも一杯195円！かなりお財布にやさしい&ビール好きにはたまりませんね♪マスター☆大丈夫ですか!?

他にも、飲み放題・ジンギスカン食べ飲み放題・生ラムジンギスカン・ファミリーセットなど、豊富なセットメニューやコースもご用意していますよ♪

これから暑くなって、ジンギスカンを食べながら1杯飲むなら、『布袋や』に決まり☆

●ジンギスカン食べ飲み放題
お一人様 3,000円～(要予約)

**炭火焼きジンギスカン布袋や**
室蘭市中島町1丁目13−11 2F
営業時間　18：00～21：45
定休日　不定休
電　話　0143−46−7280

## 松尾ジンギスカン中島店

道民で知らない人はいない！ジンギスカンチェーンの『松尾ジンギスカン』は創業からもなく60周年。手作業で余分なスジや脂を丁寧に取り除き、タレに漬け込んだ柔らかい羊肉は、家族連れや会社の宴会に、安くて美味いと大好評♪自慢の特製タレは、生のリンゴと玉ねぎをベースに秘伝の香辛料を十数種類加え、ニンニクを使わずに羊独特の臭いを消す最強タレ！その上お肉をすごく柔らかくしてくれる☆お鍋に投入する野菜は道内産のタマネギ、白菜、モヤシ、ピーマン。北海道の恵みを十分に堪能しちゃってください！鍋に具材を一気に入れて火を通すと、そのボリュームにジュルッとよだれが♪道外からのお客さんはこの味に感動し、ひとりで三人前食べた方もいるとか！やっぱり『松尾ジンギスカン』サイコー!!

食べ飲み放題は6名以上から。前日までにご予約をどうぞ。お肉のみの販売もしていますよ♪

**松尾ジンギスカン中島店**
室蘭市中島町4−5−6
営業時間　11:30～21:00
定休日　水曜日
電　話　0143−44−0087

## 生ラム居酒屋 まじ亭～

室蘭市中島町「まじ亭～」の自慢は何と言ってもお肉！その証にジンギスカンメニューは「生ラム」(一人前730円)一品で勝負!!もう食べる前から期待が膨らむ生ラムは、七輪炭火の上にドーム型ジンギスカン鍋で焼く昔懐かしスタイル。店主オススメの焼き方はミディアムレア。「もう食べていいッスよー」と声をかけてくれることも♪甘みの少ない自家製タレをつけていざ口の中へ…旨～い!!ラム特有のクセは全く無し！ジューシーで柔らかい！店主こだわりの選び抜いたお肉は、女性もおかわりしたくなる美味しさ。野菜も玉ねぎだけ！いたってシンプルでしょ☆生ラムに玉ねぎの甘みが良く合うんです♪

サイドメニューのオススメはタコ天(570円)。タコの頭をブツ切りにし衣でふわっと揚げています。これまたビールがグィグィいけちゃう♪カウンター席もあるのでお一人様でも気軽にどうぞ。

ほんっとに『まじ亭～』の生ラム、マジ食べなきゃ損です！

**生ラム居酒屋 まじ亭"～**
室蘭市中島町1−15−17
営業時間　18:00～23:00
定休日　日曜・月曜
電　話　0143−43−4300

やっとキマシタ！ジンギスカン特集!!

お肉、そして特製ダレに絶対の自信を持つお店5店を食べ比べ♪それぞれのお店が工夫を凝らし、試行錯誤しながら、どうしたらジンギスカンを美味しく食べられるか！お肉が焼ける香ばしい臭い、野菜や果物をふんだんに使った特製ダレ…想像するともう頭の中はジンギスカンを焼く光景でいっぱい…！さぁ、今日はどこへ食べに行く？

## ビアキャビン

室蘭のジンギスカンといえば『ビアキャビン』ー オーストラリア・ニュージーランド産の安心・安全なお肉を使用したジンギスカンは、ボリューム満点で低価格。新鮮な野菜と一緒に、ビアキャビン特製の「野菜たっぷりタレ」につけて食べれば、ラム肉の旨味と程よい脂が、うぅ…旨い！もちろんサッポロビール工場直送の新鮮な生ビールとも相性バッチリ！

食べ飲み放題セットでじゃんじゃん食べて、じゃんじゃん飲んじゃおう!!

ラム肉の他にも牛・豚・鳥の焼肉もあり、サラダやカリカリチーズ揚げなどの単品メニューは女性も嬉しいかも♪100名まで収容できるログハウス調の広い店内は、家族や仲間でワイワイ楽しめる開放的な空間。大型モニターも完備され、スポーツ番組などのライブを鑑賞しながらの食事、研修会や打ち上げなどにも利用出来ます。毎年恒例のビアガーデンも開催中♪天気の良い日は『ビアキャビン』に集合！

**ビアキャビン**
室蘭市中島本町1−5−30
営業時間　11:00～14:00(ランチタイム)
17:00～22:00(ディナータイム)
定休日　月曜日(ビアガーデン期間中は無休)
電　話　0143−43−1515

## 亀田記念公園

みんなでジンギスカンを食べたい！でも、コンロの準備や更に後片付けなんて面倒だなぁ…。そんな時には『亀田記念公園レストハウス』！

亀田公園の広大な敷地には緑がいっぱい。公園内を流れるジャブジャブ川で水遊び、のんびり読書やメン片手に公園内を散策して森林浴♪となど、お腹もペコペコ！さぁ、ジンギスカンをたらふく食べて下さい！屋内で食べるのもよし！ロケーションも楽しみながら食べたい方はジンギスカン広場でどうぞ。外で食べるお肉っておいしいよね☆開放感いっぱいで食べ過ぎちゃう。最大200人収容のレストハウスは大人数の宴会にも大好評♪食べ放題&飲み放題プランもあるので幹事さんも楽チン。豚ホルモンとジンギスカンを辛味噌だれで合わせた「ホルジン」や「豚ジン」(いずれも要予約)など、オリジナルメニューもそくそく♪美味しすぎて食べ過ぎ注意報発令中!!

●ジンギスカン
一人前 1,300 円(コンロ付・税込)
●ホルジン
●豚ジン

**亀田記念公園　ジンギスカン**
登別市富岸町3−8
営業時間　11:00～15:00
(団体予約は時間相談あり)
電　話　0143−86−7658
(ジンギスカンコーナー直通)
営業期間　4月下旬～9月末まで(不定休)

## コラム　ジンギスカン

道民のソウルフード「ジンギスカン」。

では、何故ジンギスカン？実は最初の目的は羊毛でした。軍隊・警察・鉄道員の制服の素材として羊毛の自給、その後に農家の収入増加を目的として羊肉を食べるようになったのだとか…なるほどでしょ!?食べ方も昔（何年前かはご想像にお任せします）は丸く成形された冷凍ロールがほとんどの家庭で主流でしたよね。そして味付き、生ラムと多様になりました。子どもの頃に食べた冷凍ロールは、噛み切りにくくて飲み込むのが大変だったという思い出がある方もいるのでは？（笑）

そしてジンギスカン鍋の形！あの形はドーム状の内側で熱が対流し、フライパンよりも高温に熱せられるので、お肉が焼ける時の香ばしさを際立たせ、脂を落とし、さらに羊肉独特の臭いを落とすというわけ。ちゃんと上手く出来ているんですよね♪

最後にお肉の美味しさを左右するタレ。ベル派？ソラチ派？もうCMソングがバッと思い浮かぶほど道民にはお馴染み♪両方のタレを食べ比べるのもイイかもね。家庭で手作りする方もいるみたいですよ！あ～、もう考えていたら食べたくなっちゃいます♪