

期間限定 こだわりウンチク メニュー

さらん餐のこだわりメニューを期間限定お値打ち価格にて販売いたします！！
さらん餐自慢のメニューをより多くの皆様にお試しいただきたい！

との思いから

店主こだわりのウンチクを添えて（時間がありましたら読んでくださいね！）

メニュー1品毎にウンチクありすぎて、
とりあえずこういう形でご提供させていただきます。口下手なので。
この機会にぜひご賞味いただけたらと思います。



■ 其のII 豚生上ホルモン ¥500— ⇒ ¥450—（税別）

豚の大腸です。通称**トンチャン**。昨今のホルモン屋さん、私が昔からイメージするトンチャンとは、ほど遠いことが多いのです。おいしいトンチャンを焼肉でいただくには、大きく**3つの大切なこと**があります。まずは**食材**。新鮮なものに限ります。冷凍モノとあきらかに食感と旨味が違います。ですが新鮮なモノは、下処理に**コツと手間**がかかります。ホルモンを扱いきれてないのか？ 効率重視なのか？ 処理済の冷凍モノが多く、**きちんと処理**された生のトンチャンに出会うことが少ないのです。さらん餐では**手を抜きません**。だっておいしいトンチャンを知ってて、おいしいトンチャンを**自分が食べたい**のに、そこそこのトンチャンをご提供するなんてありえないからです。昔からある普通の**良心的な焼肉店**の方々の思いは同じだと思います。さらん餐では、**新鮮なモノ**を下処理しそのまま切り出し提供しますので、数量に限りがございます。大勢で沢山召し上がる場合は前もってご連絡いただければ、**最高のトンチャン**をご希望の量ご用意いたします。次に**切り方**。焼くとかなり縮むのがトンチャン。焼いて小っちゃい**ミノムシ**みたいになっちゃったトンチャン、見たことありませんか？ おしくいただけるトンチャンの**サイズ**があります。これは全然特別なことでなく、単に**切り出し方の問題**なのですが、残念なことが多いです。お値段と盛りの見栄えからなのか？ カット済冷凍モノなのか？ 細かくペラペラに切り出しちゃってるモノ。残念です。さらん餐では**1人前約120g**になります。お肉や部位によって一人前の量を決めているのですが、トンチャンの場合、きちんとした処理とサイズである程度の量を盛ると、この**目方**になります。流通上はグラム幾ら。巷の焼肉店では一人前70~80gが相場？ **関係ありません**。さらん餐仕様の**一人前**でご提供させていただきます。最後に**タレ**。なんととってもタレ。揉み込みダレ。さらん餐では、ご提供する直前に自家製のみそダレと、おろしにんにくや調味料をお肉に**チュムルロク**（揉み込み）してお出します。名古屋名物**味噌トンチャン**ってよく聞きますよね。八丁味噌味が強すぎるタレが多いですね。最近これが名古屋近辺の**主流**？なのか、よくあるメーカーの既製品のタレもこの**傾向**ありますね。トンチャンのくさみを消す目的なのか？ **トンチャンの旨味**まで消し去ってくれてる場合が多く、好みにもよるのですが、私は**嫌い**です。さらん餐の内臓系のお肉に合せる**みそダレ**は、自家製はもちろんのこと、味噌が勝ちすぎず、ホルモンの味、旨味を**倍増**させるタレと自負してます。長くなりましたが、さらん餐のトンチャンが格段に**特別なモノ**と言っているわけではありません。昔から**おいしい焼肉**を知り、自分でおいしく食べられるモノを、お客様に提供してるお店さんからすれば、何を**あたりまえのこと**。って話です。焼肉マニアの人達の支持を得ることが目的ではありません。**普通の焼肉好きの人たち、トンチャンをあまり食べたことがない人**たちに、**おいしいトンチャン**に出会っていただきたい。