



国産の牡蠣と群馬県産もつ煮込みの人気店 「ミトラタカセ」で群馬県産豚肉料理を提供！

■ 本県産豚肉を様々な料理で提供！

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店の「ミトラタカセ」を紹介します。代表の高瀬社長は神奈川県出身で、業態の違う3店舗を運営しています。当店は同じく代々木にある高級和食店「高瀬」の姉妹店で、季節の海の幸や野菜、厳選された肉を使って、素材の味わいを生かした和食をリーズナブルな価格で提供しており、特に国産の牡蠣を堪能できる和食オイスターバーとなっています。

当店の主力品目である牡蠣は、本店の「高瀬」で築いた信頼関係のある築地市場の仲卸業者から、国産で種類や産地の異なる常時6種類以上の食味が異なる牡蠣を入手しており、生牡蠣の食べ比べセット、牡蠣フライ、天ぷら等様々な調理方法で提供しています。

また、肉料理に使用される豚肉はすべて群馬県産の「くちどけ加藤ポーク」を使用しています。太田市にある加藤畜産(株)は、畜産・食肉の卸業を営んでおり、ブランド豚肉「くちどけ加藤ポーク」の生産から販売まで一貫して行っています。じゃがいもやアーモンド等の純植物性原料を配合飼料に加えることで食感が柔らかく肉に甘みが出るとのことです。一般豚に比べてオレイン酸が豊富に含まれますが、リノール酸の割合が低く、ヘルシーなおいしさが自慢の豚肉となっています。また、飼育環境にもこだわっており、徹底した温湿度管理を行って、肉質の優れた豚を育成しています。

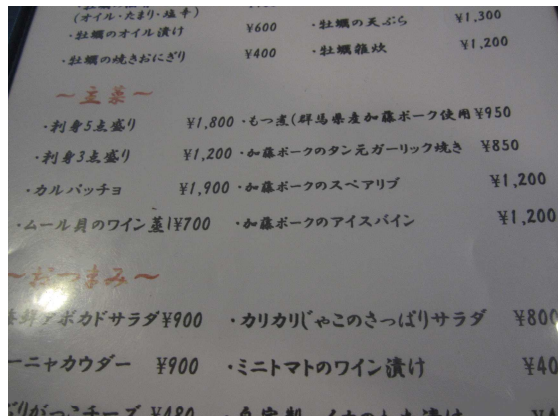
当店で「くちどけ加藤ポーク」を使用したメニューは、ランチで「ロースカツ定食」、ディナーで「タン元ガーリック焼き」、「スペアリブ」、「アイスバイン」があり、赤ワインで6時間じっくり煮込んだ加藤ポークの「もつ煮」が特に人気とのこと。本県産豚肉のお客様からの評価は「肉質は柔らかくて甘みと旨みもありとても美味しい」と大好評とのこと。

■ 「ミトラタカセ」の店舗情報

オープン	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
2011年	東京都渋谷区代々木4-6-5 七副ビル1階	小田急小田原線 参宮橋駅 (徒歩30秒)	月～金: 11:30～14:00 17:00～22:30 土・日・祝: 11:30～22:30	不定休



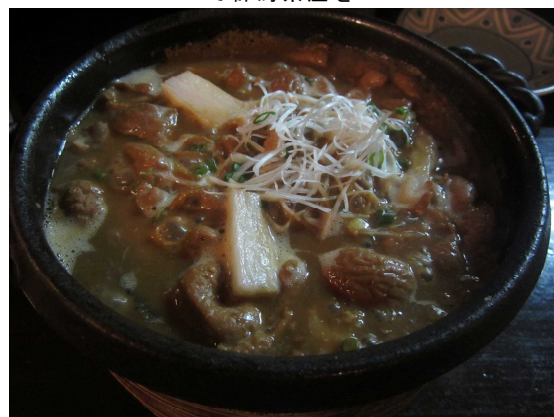
「ミトラタカセ」店頭の様子



メニューで群馬県産をPR



「タン元ガーリック焼き」



「もつ煮」