

2021. 1. 22 発売の月刊『近代食堂』にてたんとんのPR 広告が掲載されました。

月刊『近代食堂』は外食企業オーナー等の外食業界に携わる人のための総合専門雑誌となります。今回は日頃よりたんとんをご愛用頂いている人気中国料理店味坊グループにご協力いただき、人気店「味坊」が選んだ高たんぱく低カロリーの豚肉『たんとん』として紹介頂きました。

誌面ではオーナーの梁宝璋氏にたんとんの魅力を存分に語っていただきました。表紙にある美味しそうな料理は、たんとんスペアリブを使った店舗人気のスペアリブの煮込み鍋です。

こちらの料理は湯島の味坊鉄鍋荘にて実際に味わうことができます。

書店にお立ち寄りの際は是非お手に取ってご覧ください。



味坊鉄鍋荘

所在地： 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目12-9

営業時間：【月～日・祝】17:00～23:30

電話： 03-5826-4945

味坊集团 HP：<http://www.ajibo.jp/>



※ 営業時間や提供サービスが実際とは異なる場合があります。

訪問の際には店舗に確認の上、ご訪問ください。

訪問の際には、新型コロナウイルス感染症感染予防のため、感染拡大防止対策を十分に行ったうえでご訪問ください。

たんとん × 味坊

## 排骨炖扁豆

〈パイコウトウベントウ〉

「たんとん」スベアリブを  
いんげん豆と煮込んだ  
人気メニュー  
「スベアリブの煮込み」。人気店「味坊」が選んだ、  
高たんぱく低カロリーの豚肉

## 二元豚「たんとん」。

味坊では、あばら肉を食べやすい  
大きさに切り分けて調理しています。

ヘルシーさと美味しさで  
人気＆話題を獲得！

神田のガード下からスタートし、  
すでに多数のメディアでも取りあげ  
られている人気中国料理店、味坊。  
現在都内に6店舗展開しています。

人気の秘密は、他の中国料理店とは  
一味違う、中国東北地方に昔から伝  
わる家庭料理の味わいにあります。

「私の故郷、チチハルの料理を日本  
の皆さんに食べてもらいたかった」  
と語るオーナーの梁さん。味坊のメ  
ニューも、梁さんが生まれ育った土  
地でよく食べられていた「羊の肉料  
理」が中心となっています。

そんな味坊で、豚肉メニュー用  
として採用されているのが今話題の  
二元豚「たんとん」。

たんとんを選んだ理由を問うと明  
快な答えが返ってきました。

「たんとんは脂身が少なく赤身が  
多い肉です。羊も赤身肉なので

「味坊」オーナー  
梁宝璋(りょうほうしょう)氏味坊鉄鍋荘  
(アジボウテツナベソウ)  
東京都台東区上野1丁目12-9  
【月～日・祝】17:00～23:30

ちよつと似ている。脂分が少ないから  
あっさりしていて、食べていて飽きな  
い。お客さんにたくさん食べてもらえ  
る。それが、私が選んだ理由ですね」。

美味しいし、しかもヘルシー。そんな

口コミも手伝ってか、味坊の店内はいつ  
もたくさんのお客で賑わっているとの  
こと。お客様が味坊に集まるのはもち  
ろん、家庭料理の温かみある味わいと  
笑顔が優しい梁さんのお人柄にもよる  
ものでしょうが、ヘルシー豚肉「たんとん」も、その人気の一翼を担っている  
ことも間違いなさそうです。

こちらは「たんとん」を香ばしく  
サクッと揚げたカツレツに、甘酸っ  
ぱくてピリ辛の油淋ソースをかけ  
た一品。「味坊」(神田)で人気のラ  
ンチメニューです。