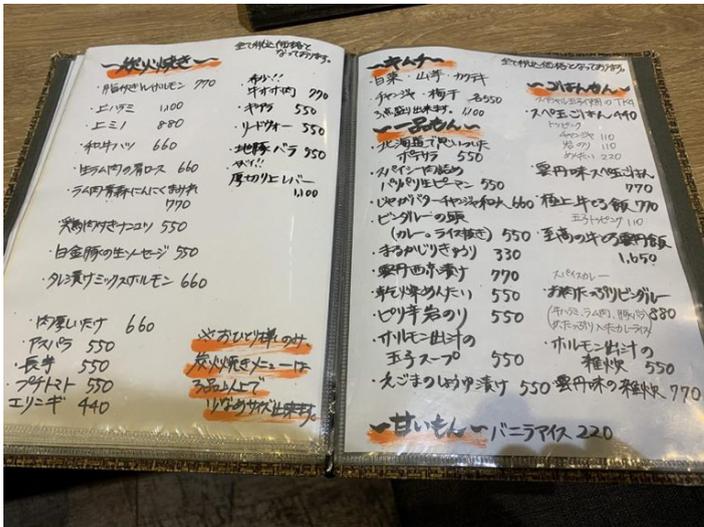


[TOP](#) > [グルメ](#) > 熊本の希少種、赤牛が食べられる！「塩ホルモンさとう」[シェア](#)[ツイート](#)

## 熊本の希少種、赤牛が食べられる！「塩ホルモンさとう」

2022.02.24 UP [JR中央線沿線エリア](#) 投稿者：まるっと中野編集部[\[グルメ\]](#)

JR「中野駅」北口改札より徒歩5分、中野ブロードウェイと中野ふれあいロードの間に位置する「塩ホルモンさとう」は、ホルモン+炭火焼きのお店です。20年中野に住んでいるという佐藤店長は、中野駅北口にひろがる中野ふれあいロード周辺の飲食店の雰囲気をもともと好きだったとのこと。最初は中野駅南口付近でお店を営業していましたが、2019年6月に念願の北口エリアの現在の場所に移転しました。



お店ではハラミ、ハツ、ミノ、ギアラといったホルモンの他に、モモ肉などの和牛赤身肉やラム肉といったホルモン以外のメニューも提供しています。また、こちらのお店ではお客さん自身で焼くスタイル、炭火焼きで料理をいただきます。炭火焼きによる遠赤外線効果で、肉も美味しくなり野菜も甘みを引き出され特別な味わいになります。メニューも炉端焼きをイメージしているとのこと。



看板メニュー「Wホルモン（770円/税込）」

脂で勢いよく燃えている写真のホルモンは、さとうの看板メニュー「Wホルモン（770円/税込）」。皮も薄く脂も甘い、牛の大腸と小腸の食べやすいホルモンセットです。塩を振っただけのシンプルな味付けですが、風味豊かな唐辛子を薬味に食

べれば抜群の美味しさです。



菜味の唐辛子



極厚 上タン芯 (2,200円～)

「極厚 上タン芯 (2,200円～)」は、牛タンの根元のサシが入って柔らかい、1番美味しいところを分厚くカットして丸焼きに。唐辛子、柚子胡椒で味付けして食べます。



希少種「あか牛」ブロックを持つ店長の佐藤さん

「塩ホルモンさとう」では、佐藤さんの「美味しいもので中野のまちを元気にしたい」「さとうでしか食べられない、を心掛けてワクワク感を大事にしたい」といったこだわりから、他ではあまりないメニューを提供しています。

その中の一つが、九州熊本で生産されている希少種「あか牛」の肉です。あか牛は熊本が生産地のメッカ。高級と言われている黒毛和牛よりもずっと少なく、和牛全体の1割程度の出荷率とのこと。黒毛和牛と比べて脂身が少なく、カルビでも脂がサッパリしてて食べやすいあっさりした味わいが特徴です。



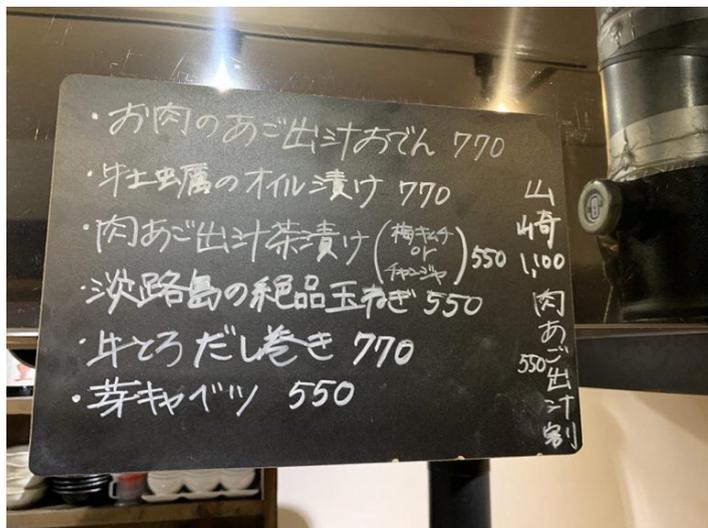
至高の牛とろ雲丹飯（1650円/税込）

また、「塩ホルモンさとう」では、サイドメニューも充実しています。「至高の牛とろ雲丹飯（1650円/税込）」は、和牛のバラの生肉を冷凍した「牛とろフレーク」と雲丹を熱々のご飯に乗せ、醤油を回し掛けたメのご飯です。牛とろと雲丹の甘みが最高の一品です。



「スパイシー肉詰めパリパリ生ピーマン」は、生ピーマンの食感とスパイスの効いた台湾ひき肉が絶妙！

ほかにも具材の9割がお肉という「お肉のあご出汁おでん（770円/税込）」や、その出汁を使って作る「肉あご出汁茶漬（550円/税込）」もユニークな人気メニューのひとつ。お店のボードにはその日のおすすめメニューが記載されています。



最近では「幻魚（げんげ）」という北陸地方で獲れる深海魚の干物や「乾燥明太子」といったカラスミのような食感が楽しめる明太子を福岡から見つけてきたりと、美味しいものを日本全国から取り寄せているのだそうです。

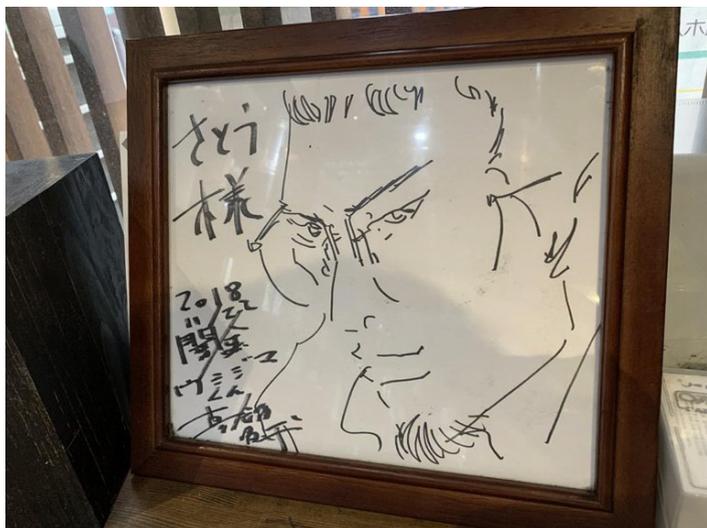


カラスミのような食感の「乾燥明太子」



期間限定でジビエの提供も。こちらは「月の輪熊バラ肉」

お酒好きはお酒をずっと美味しく楽しみ、お酒を飲まない人も絶品メニューで舌鼓がうてる「塩ホルモンさとう」。炭火焼きによる絶品ホルモンから、他のお店ではなかなかお目にかかれないメニューを味わいに、ぜひ一度訪れてみてください。



「ウシジマくん」の作者の真鍋 昌平先生も訪れたことも

## 塩ホルモンさとう

所在地 中野区中野5-55-7

電話番号 03-6382-8529

営業時間 17:00~00:00

定休日 不定休、お問い合わせください

アクセス JR「中野駅」北口改札より徒歩5分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。