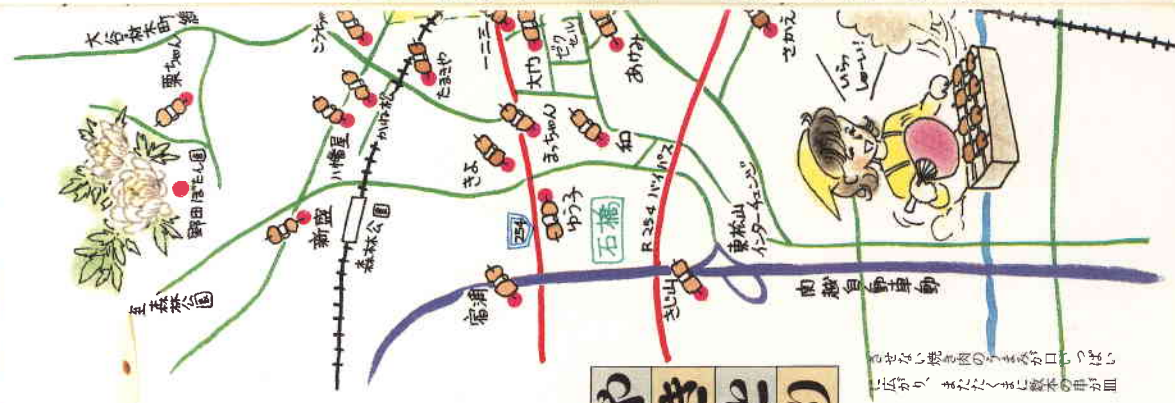
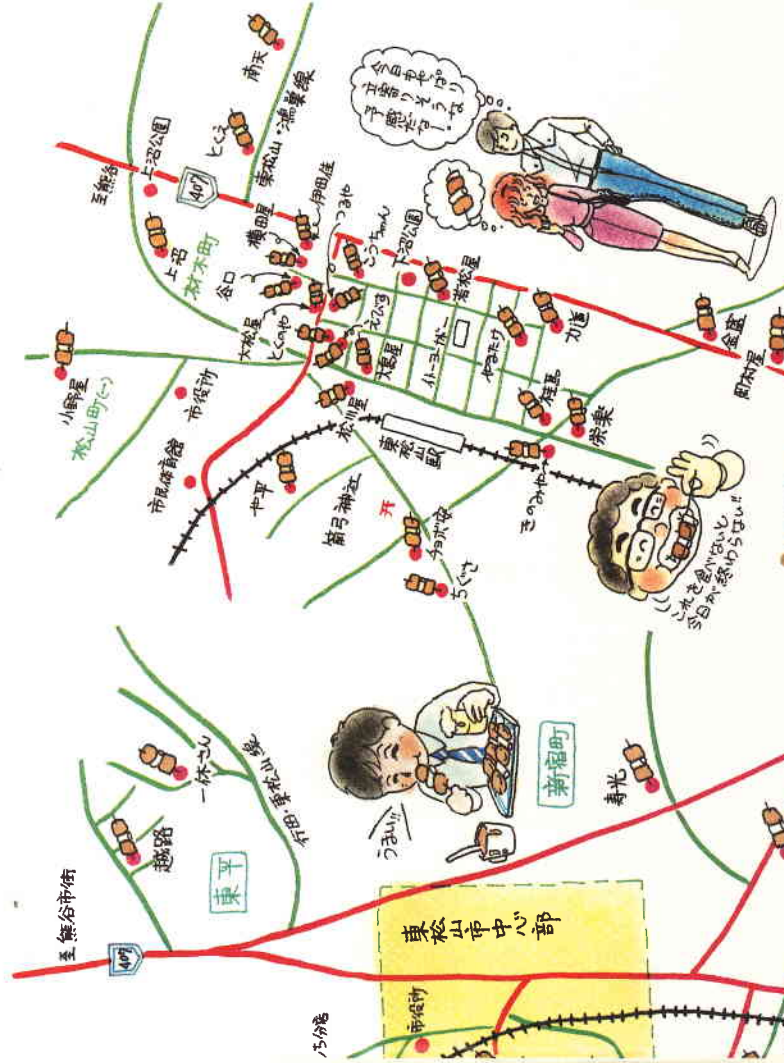




焼鳥



MAP

YAKITORI

HIGASHI MATUYAMA

やきとり

ご存知ですか。
 日本に一つしかないという東松山市名物「やきとり」の味。
 一度の味を知ったら、名物にうまもものなしという誉に選ばれる。徳島組合の存在こそだけとか。
 市内には組合に加盟している店が約五〇軒。
 夕ぐれになる庄園に暮らしているのに、賑やかな店がうらやまに湧いて行く人たちが後をたどる。
 黙にたわぶ、その味を継いでいる。バタと音を立てて焼きあげた焼鳥が目の前の皿に一本づつ盛られる。いつも焼鳥を食べられる店生の気づから、焼鳥は「やきとり」という名前にやがてして、肉は新鮮な豚のカシラ肉を原料としている。
 徳島と松山に「焼きたて」や「やきとり」に西自慢の味付けを、徳島産の鶏肉と、ピリッと辛味と十数種類のスパイスを、

もさみ焼鳥肉のうまみ口はつばし、一口かり、またたくまに喉の奥が血に染まる。
 五〇軒とも微妙に違った味をつけているのか。
 「これ」は門外不出、各店の秘蔵のもの。

食文化にもつなぐ
店主の心いきが調味料です。
東松山焼鳥組合

