

リーズナブルでボリューム満点!! 行列ができるやきとり専門店 こってり濃厚なもつ煮込みもおススメ

竹沢商店

昭和54年に創業した
竹沢商店(大田区仲六
郷、星野務社長、03・
3736・5650)は、
本店の雑色店(03・
3736・5618)の
ほか、梅屋敷、北砂町、
子安、新丸子にも店舗
を構える老舗やきとり
専門店である。



雑色商店街の中にある本店
【営業時間】11:00~19:30 月曜定休

同店の特長は何と言っても肉の
大きさと新鮮さ。肉の大きさ、ボ
リューム感是他店では味わえない
満足感がある。豚は千葉県横芝光
町の屠場から直接仕入れた鮮度抜
群の食材を使うなど、こだわりの
商品をお客様にご提供している。

店頭には大皿に盛られたやきと
りと大鍋のもつ煮込みが並び、老
若男女問わず、お客様が絶え間な
く来店される。タン、カシラ、とり
ねぎ(各税込120円)、豚バラ(税

込200円)、もつ煮込み(300
gで税込300円)といった商品
を中心に、週末限定でホルモン焼
きも提供している。また、業務用
の各種臓器肉小売、卸も手がけて
いる。

毎日各店で40Lつくっている
というもつ煮込みは、同店の人気
商品の一つ。濃厚なスープに野菜
などの具は入れず、内臓のみを
じっくりと煮込んだ牛・豚のもつ
は身も大きくてやわらかく、創業
から変わらない秘伝の味付
けで提供される。こってり
した風味が「まさにもつ好
きのためのもつ煮込み!」
と常連客に愛され、好評を
博している。ご自宅で野菜
などを足し、オリジナルの
もつ煮込みを楽しむのもお
ススメ。



大皿に並んだやきとり各種、専門店ならではのボリューム感と鮮度が自慢!

「これからも、おいしく
ボリュームある商品を手頃
な価格でおお客様にご提供で
きるように頑張っていきま
す」という星野社長自慢の
逸品を、ぜひ一度ご賞味い
ただきたい。