

肉の旨み豊かな、本物の味。

ホームメイドソーセージ 地元で38年愛される小さな名店

エッセン



手作りの味にこだわり続ける青山社長夫妻

小田急線祖師谷大蔵駅から左手へ、南祖師谷商店街をゆっくり歩いて5分ほど。消防団の機材倉庫の手前を曲がってすぐにある、ホームメイドソーセージの店「エッセン」(世田谷区砧、青山幸雄社長、03・3416・5480)。
1980年創業当時から、手作りのハム・ソーセージにこだわりを持ち、祖師谷の人々の舌を満足させてきた。口コミで人気が広がり、今や遠方から買いに来るお客様も多く、地方発送も行っている。

青山社長は、大学卒業後に大手のハムメーカーで7年、西荻窪のハム製造の店で3年修業し、独立。「原材料を吟味して肉本来の旨みが出るように作ることに。なるべく添加物を使わずに肉だけできちんと作れば美味しいハムやソーセージができる」と、勤めていた10年間で学んだ。社長がハム・ソーセージ作りに選んだのは、肉の旨みが引き立つ上質な国産豚肉「鹿児島県産スターポーク」。品揃えは常時

30種類以上、量り売りから一本売りまで対応している。

一番人気の「チーズソーセージ」は、角切りチーズのまろやかさとソフトな歯ざわりがお子様にもお勧めだ。そのままでも美味しい定番のウインナーソーセージは、軽く温めればぎつしり詰まった肉が柔らかさを増しジューシーに。ポテトサラダは、3ヵ月連続で150kgも売れるほど地元の方々から愛され続けている逸品。北海道から取り寄せたジャガイモに切り落としのハムやソーセージがたっぷり入ってとにかく旨い。

これからも、地域に根づいた手作りの味を守り続けていく。



口コミでも評判の高いポテトサラダ、
「チーズソーセージ」はお子様人気No.1!