東京・日本橋の羊肉料理店の名物鍋が、68年で100万食を突破

３代目店主のシングルファーザーが２人子育てしながら奮闘

お世話になります。横浜市在住の秋谷
貞男と申します。記者様におかれましては、日々の取材活動にお忙しいことと存じます。くれぐれもご自愛くださいませ。

現在ミートショックによる牛肉の高騰が続き、更にコロナ禍もあり商売が厳しくなっている飲食店での値上げ等で家計への影響が大きくなってきています。
そんな中で、元々ヘルシーとされていた羊肉がコロナウイルス感染症の予防、症状軽減の為の6大栄養素（ビタミンC、ビタミンD、亜鉛、マグネシウム、セレン）の内“亜鉛”が牛肉の倍以上入っている、と言う事で再び注目を浴びていて
東京羊煮料理「紙やきほるもさ」は累計100万食を突破しました。

「紙やきホルモサ」は海軍コックの初代が戦後考案した料理で、世界の料理と向き合い、特に大陸の味を取り入れた料理で東京では最古の羊肉料理店です。
カレーの様な、すき焼きの様な、焼肉のたれ、とも言い難い言葉に表現できない味です。
元々ローカロリーな羊肉を煮込むことにより、肉の脂肪分が分離しその油を取り除けば更にカロリーカットにもなるし、煮汁には肉の旨みや栄養分が溶け出し、これから寒くなるので煮汁までおいしくいただけます。

現3代目オーナー坂田誠一郎は娘（中2）と息子（小6）の3人暮らしのシングルファーザーで、幼少期から妻が病気がちで保育園の送り迎えや買い物等の家事は全てこなし、保育園父母会会長、小学校PTA副会長、署少年柔道の会長、青少年対策地区委員、町会執行部等、地域のボランティア活動を通して街に育てて貰うことを考えて地元日本橋でのお祭り、イベントごと等多くのお手伝いをしてきました。

飲食店経営が困難なこのコロナ禍でも引き続き唯一無二の味を守りつつ、地元日本橋の町への貢献を続けていきます。

【会社概要】
会社名：株式会社ホンモノガイイ　店名：紙やきホルモサ　本店
代表者：代表取締役　坂田　誠一郎
所在地　〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-15-1-102
URL：　https://www.horumosa.com/
事業内容：飲食店経営　障碍者向けグループホーム運営他

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com