

特集

「北海道出身のお店紹介」 北海道を味わう「ジンギスカン料理」銀座に進出!!

広報部 小暮 安彦

平成22年1月に東京銀座5丁目に北海道のヘルシー料理ジンギスカン「まつじん」が素敵に進出オーブンいたしましたので、ご紹介させていただきます。

「まつじん」の由来は、昭和22年北海道滝川市郊外にて松尾羊肉専門店とジンギスカンなべ料理併設店として初代代表松尾店主が店舗展開されました。終戦直後、それまで羊毛需要として活用されていた羊は、食肉としての消費が検討され、松尾店主は、羊肉が独自の臭みがあり、肉を柔らかくすることと、臭みを除去し幅広い世代に美味しく食べていただきたい一心で独自の研究と試行錯誤を重ねること10年、羊肉は食べても美味しい肉に改善され、ヘルシー食肉として評判を拡大していきました。

皆さんに喜ばれていきました。

ジンパ：ジンギスカン・コンパを楽しむ

「ジンパ」、即ちジンギスカン・コンパは、北海道内の学生の間で使われ始めて数十年が経過し、北海道の方言から現在は全国区の言葉になつてきました。

仲間達と親睦を深めるための飲み会を「コンパ」と称してその昔、明治時代の学生、書生の間ではパンや餅菓子、焼き芋を買って食べながら歓談することをドイツ語のコンパニー「k o m p a n i a」（仲間達）を語源とし活用されていました。

その後、経済成長期の昭和30年代に学生の間で「コンパ」と言う言葉として一般化し、ゼミ・コンパ、職場コンパ、追出しコンパ、新人歓迎コンパ等学生から職場社会、地域社会に普及してきました。

また、ジンギスカン料理は美容、健康、ダイエットに効果的であると研究結果が整備されておりその上、ジンギスカン料理は幅広いアルコール飲料に合うと評判でもあります。

山ワサビの直送を受け、ラム肉につけて食べると一段と北海道風味になり味を楽しむことができます。

現在松尾ジンギスカンは北海道滝川市の本店に併せて、札幌駅前店、新千歳空港店等道内に7店舗、東京銀座店は8店舗目となり、都心で北海道を楽しんでいたたく工夫を北海道出身のスタッフ10数名が、皆さ

んのご来店をお待ちしております。客席約60席には、まつじん特許の「まつじんジンギスカン専用鍋」が設置されておりジンギスカン料理の味を一段と引き立てております。

お友達と共に行かれる場合は、予め電話予約をされるとよろしいかと思います。

北海道出身のスタッフが快くサービス対応してくれます。

なお、ランチタイムは11時から、ディナーは17時からその料理を堪能することができます。

また、「銀座まつじん」では、9月17日(土)11時、東京都葛飾区水元公園バーべキュー広場にて老若男女が集い、北海道ジンギスカン・コンパ「ジンパ」を楽しんでいただきました。平成23年1月24日には「まつじん赤坂店」がオープンいたしましたので、併せてご紹介いたします。

銀座店： 東京都中央区銀座5丁目9番5号 チアーズ銀座ビル 2階
赤坂店： 東京都港区赤坂4丁目3番6号 Hitotsugi LIP B1
電話 03(3585)2989



銀座店スタッフ

積丹の拠点

道の駅 岩内
ホテル いのう
IWANAI HOTEL INOU



〒045-0011
北海道岩内町字栄161-1
TEL. 0135-62-1391 (代)

●客室数
シングル 58
ツイン 8

宿泊料金
1名(朝食付)
6500円より

北洋銀行は
がんばっているあなたを
応援します。

HOKUYO FAMILY
ほっくともんたち

北洋銀行
www.hokuyobank.co.jp