



# 【ばんげの馬肉】

会津坂下町は、越後街道の宿場町として栄えた町で、昔から人々の生活と馬には密接な繋がりがあり、また、馬のせり場があったことから、馬肉を食べる風習ができたと考えられています。「ばんげの馬刺し」は、赤身の肉が中心です。それをニンニクと辛子味噌で調合した特製薬味を醤油にといたタレで食べます。各店それぞれのタレの違いもあり、自分好みのお店をもっています。

## 【ばんげ馬刺し&馬肉料理を御提供する店】



① 坂下ドライブイン TEL83-3027

② 小林精肉店 TEL83-2163

③ 雪花 TEL83-2559

④ 伊藤精肉店 TEL83-4518

⑤ 竹原肉店 TEL83-1627

⑥ 肉の荒堀 TEL83-2304

⑦ 小林畜産 TEL83-6350

⑧ あかべこ TEL83-2683

⑨ レストハウス磯舟 TEL83-4624



馬肉のしゃぶしゃぶ



馬肉のステーキ

## 【馬肉の料理】

馬肉は栄養価が高く、高蛋白・低脂質であることから、当町では、馬刺しの他に、馬肉を使用した色々な料理があります。また、馬肉は、カットしたときに空気に触れると綺麗な桜色になることから、「桜肉」ともいわれています。



どてちん丼



馬肉の寿司