

ゼノンサカバのスタッフが熊本で出逢って惚れ込んだ……

## 熊本のワンダフル食材のご紹介



### 阿蘇あか牛 Aso Aka Ushi

噛めば噛むほど旨味が溢れるやわらかな赤身が多いのが特徴。適度な脂肪分とのバランスが最高な今話題のヘルシーなお肉です。阿蘇地域を中心に広大な草原で放牧され美味しい牧草をいっぱい食べて育ちました。生産数が少なく希少なため、高価なお肉ですが、できるだけリーズナブルな価格をご用意しています。

### Amakusa Daio 天草大王

絶妙な歯ごたえとジューシーな肉質とコクがある高級地鶏。その美味しさからかつては「博多の水炊き」用として珍重されていましたが、昭和初期に絶滅してしまいました。その後、復元を望む声が続くことがなく、8年もの歳月をかけて復元に成功した幻の鶏なのです。名前の通り国内最大級の大きさで美味しさを是非ご賞味ください。



### あまくさ宝牧豚 Amakusa Hobokuton

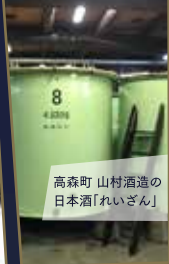
臭みの無い肉質と甘味すら感じてしまう脂が特徴。温暖な気候と山海の自然に恵まれた最高の環境、天草最南端の「牛深」で生まれました。母豚を放牧することによりストレスを無くし、泥遊びや水遊びをすることで自然の中から免疫力を高め、その母豚の授乳によって子豚へと免疫を移しています。抗生物質の投与なども一切していないこだわりは必食です。

## お肉以外にも熊本のこだわりがいっぱい!!!

※食材は季節によって入荷がない場合がございます



天水町 藤川果樹園の柑橘類たち



高森町 山村酒造の日本酒「れいさん」



阿蘇 高森町の山の幸



民芸工原鉄石が作る阿蘇の溶岩プレート



阿蘇山の原料を使用した南阿蘇焼窯元



八代の食べられる「い草」



高森町 豊前屋本店の醤油と味噌



阿蘇の巨大ナス「ひごむらさき」



## ZENON SAKABA

住所 〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町2-11-1

Tel& Fax 0422-27-2275 HP <https://zenon-sakaba.jp/>

営業時間 [平日] 17:00~24:00 [休日] 15:00~24:00

定休日 なし(年末年始を除く)



HP



Twitter

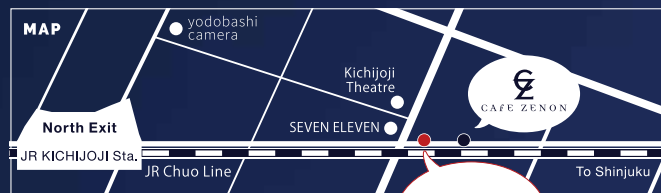


Facebook



Instagram

Follow me!



JR 中央線「吉祥寺駅」北口より徒歩 5分ほど



Experience  
KICHIJOJI Culture  
Wonderful Meeting  
Delicious Meat  
From Kumamoto  
Let's Enjoy!!



## ZENON SAKABA

KICHIJOJI

2018.11.28  
GRAND  
OPEN!!

