

せやっこ商店街新聞

取材日2024.8.22



炭にこだわる焼肉屋 炭×炭

1999年開店の焼肉屋さん。新鮮な肉を毎日手切りで提供しており、炭は火力の強いオガライトの備長炭を使用。秘伝の自家製ダレは3種類。店主こだわりのお肉と備長炭がお肉の美味しさを引き立てます。店名の「たんたん」はフランス語で「魅力のある・おいしそうな」という意味。家族連れにも人気の、瀬谷の焼肉屋さんです。

焼肉酒房 炭×炭

① 17:00-23:00(L.O.22:00)
休 月・火（祝・最終月曜は営業）
☎ 080-3345-4129
📍 瀬谷区瀬谷4-8-13川口ビル



小学生がみつけた！お店のアピールポイント



炭を使って、1000度まであけて、
カリカリに肉をしゃげる

炭を燃やすと最高温度は1000℃になるそうです。なので、炭場はとても暑かったです。ガスは水分を含んでいるから、水分を含まない炭の方がカリッと焼けるそうです。



タンの先の部分を、そばろにして、
ビビンバに使っている

タンは固い部分が多いので、半分は捨てられてしまうんだって。でも、炭×炭では細かく切ってそばろにして、ビビンバにするそうです。捨てるのはもったいないからとっても良い！



お肉や炭にこだわっている
店員さん

小学生のころから瀬谷に住んでいる店長さん。お店に愛着があるから「おすすめはぜんぶ」部位によってお肉の仕入れ先を変えているよ。炭の準備はすごく暑いけど、がんばってる！



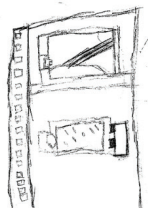
みんなの取材メモ

お肉は、部位によって、仕入れ先を変えていて、こだわりが強いと思いました。ガスではなく、炭を使っているところも、お客さんに、美味しいお肉を食べてもらいたい、というこだわりが伝わってきました。

おはしの中がしゃくしゃくがおどろいた

スイーツの名前が、かわっていたのみたいな名前

すごーくところ
①炭を使ってカリカリに肉をしゃげる
②タンの本来する部分を
ビビンバのそばろとして使っている
③仕入れ先を複数個保持している。
お店の人
お肉が炭にこだわっている



【主催】瀬谷区役所地域振興課

【協力】いちよう通り商店会・マッチメディア瀬谷

【制作】瀬谷なび

いちよう通り
商店街HP



マッチメディア瀬谷
Match Media Seiya



SEYA
NAVI
瀬谷の人と地域をつなぐローカルメディア
瀬谷なび

