

KAMI KON TON



上富良野町の歴史は養豚と共にあり。
豚の横顔「サガリ」はまさに我らの「ソウルフード」
上富良野町の「魂」の味をどろどろ堪能あれ

Kamihurano Soul Pork

★豚サガリを販売している精肉店★

★多田精肉店★

北海道空知郡上富良野町中町2丁目4-11

TEL. 0120-093-092

営業時間・・・平日 9:00~14:00
16:30~18:00

日曜日 9:30~14:00

★谷口精肉店★

北海道空知郡上富良野町錦町2丁目5-25

TEL. 0167-45-2249

営業時間・・・9:30~18:30

月曜日定休日(11月から4月)

★山崎肉店★

北海道空知郡上富良野町旭町3丁目2-1

TEL. 0167-45-2537

営業時間・・・9:00~19:00

第2,3火曜日定休日

詳しくはこちらを
チェック!

かみふらの十勝岳観光協会
上富良野 Navi
お土産ガイド【精肉店】



<https://www.kamifurano.jp/eat/seinikuten/375>

裏面もあります。

上高2年生考案！

★サガリ煮込みのつくり方★



★材料★

豚下がり (250g)	さとう (15g)
しょうゆ (30ml)	みそ (100g)
調理酒 (150ml)	みりん (100ml)
しょうが (3片)	水 (300ml)

1. さとう、しょうゆ、みそ、調理酒、みりん、
水を混ぜ合わせる・・・1
2. 豚下がり、しょうがを圧力なべに入れ、1で作った調味料を加え
加熱を始めます。
3. 圧がかかってから15分間煮ると完成です。