

[TOP](#) > [グルメ](#) > [レストラン、居酒屋](#) > [中野路地裏の絶品ホルモン「やみつき商店」](#)[シェア](#)[ツイート](#)

中野路地裏の絶品ホルモン「やみつき商店」

2022.02.24 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[\[グルメ\]](#) [\[レストラン、居酒屋\]](#)

JR「中野駅」北口より徒歩5分、サンモール商店街を通り抜け、中野ブロードウェイ入り口手前を右に曲がり少し進んだ場所にある炭火ホルモン「やみつき商店」。隠れ家風の佇まいを持つそのお店では、絶品ホルモンだけでなく、美味しい正肉も味わえるお店と人気を集めています。店長の智原さんは、焼肉屋の名店「翠苑」で修行中、取引していた肉屋のホルモンの質の良さに惚れ込み、自ら炭火ホルモンの店をオープン。この場所を選んだ理由は、開店場所を探しているときに中野の人の多さと店の多さに驚き、ここでならより多くの人に味わってもらえるのでは、と思ったからだそう。“リーズナブルで極上の美味しさを味わえるとびきりの時間を”をモットーに、今日もさまざまなお肉を提供しています。



やみつき商店ではさまざまなお肉が用意されています。ホルモンではハツ、ミノといった定番のものから、ギャラ、ウルテなどあまり聞き慣れないものまで。どのホルモンも鮮度抜群で、風味・歯応えが違います。



その食感がやみつきに「シマチョウ（740円/税込）」&「マルチョウ（640円/税込）」

まずご紹介するのは“お店おすすめホルモン”「シマチョウ（740円/税込）」&「マルチョウ（640円/税込）」。
シマチョウとは牛の大腸部分を指し、縞模様がある腸からシマチョウと呼ばれるようになりました。関西では「テッチャン」とも呼ばれています。シマチョウは牛1頭から1kgほどしかとれない希少な部位。脂がたっぷりのっていて、歯応えが楽しめる部位となっています。

「マルチョウ」は牛の小腸のこと。シマチョウに比べると厚みは薄いですが、こちらも甘みのある脂がたっぷりのっています。ころころした形で、弾力のあるプリプリ食感が人気です。



きめ細かい肉質とさっぱりした味わい「リブシン（1740円/税込）」

「やみつき商店」では、これらさまざまなホルモン部位のほか、もちろんロース、カルビ、ヒレなど、黒毛和牛のメジャー部位も用意。たとえばリブロースの中心の上質部位の「リブシン（1740円/税込）」。そのきめ細かい肉質と、さっぱりした味わいが、一度食べれば病みつきになる事請け合いです。



最後に店長の智原さんからは「オープンから21年まじめに営業してまいりました、これからも美味しい焼肉屋と、言ってもらえるよう頑張ります」とコメントをいただきました。

中野の路地裏にある隠れ家風のお店で、絶品ホルモンを味わいたい方は、ぜひ一度「やみつき商店」に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

炭火ホルモン やみつき商店

所在地 中野区中野5-55-8

電話 03-3389-5529

営業時間 17:00~22:00

定休日 火曜日

アクセス JR「中野駅」北口より徒歩5分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。