



# おじゃましました♪

会員訪問

vol.051 湘南くん煙工房「Wunderbarhof ANDO(ブンダーバーホーフ アンドウ)」さん

## 藤沢長後で「自家製ハム・ソーセージ」「焼豚」を販売

小田急線長後駅東口より徒歩3分の好立地にある湘南くん煙工房「Wunderbarhof ANDO (ブンダーバーホーフ アンドウ)」。「ブンダーバーホーフ」とはドイツ語で「すばらしい庭」「すばらしい場所」という意味です。二代目・安藤真道(あんどうまさみち)さんは、1993年7月、父が営む「安藤精肉店」を引き継ぎ、「父の味を超えたい」と備長炭を用いた「焼豚」作りに力を注ぎました。さらに、ドイツ製法の「ハム・ソーセージ」の知識を得るための修行を開始。味、知識、技術ともに尊敬する相模原の精肉店の師匠のもとへ弟子入りし、ドイツへの渡航も体験。ドイツ製法を基本とした食肉加工品の加熱分野の製造を得意とする第一人者になりました。以来、「ブンダーバーホーフ アンドウ」独自の味を求めるファンが、今も全国に広がり続けています。

店内には、大人気の「焼豚」をはじめ、ハム、腸詰(ソーセージ)、ゼリー寄せ、レバーペースト、パテ、惣菜などの肉製品がズラリ!美しく圧巻です。

肉は“ブロックの状態”を保つのが最良なので、その日に売り切れる分を用意し、お客様が必要とする分だけ、その都度カットするオーダーカット販売を取り入れています。

「タイヤがついているものに乗るのが趣味」と安藤さん。オフの日には、愛車またはバイクに乗ってリフレッシュ。そしてまた肉と真摯に向き合う日々を送ります「これからも、大手や量産ではできない手作りの味を、皆様に提供し続けたいと思います」。



▲好評のギフト製品。オンラインで購入できます。  
 ▲肉加工製品いろいろ。手前はヒスタチオ入りソーセージ「ピリアシンケン」

▶備長炭を用いた「焼豚」は、藤沢名産品推奨品、湘南ブランド商品に認定されています。

本物の味を追求した肉本来の美味しさを、ぜひ味わってみてください!!



▼海外の国際コンテストに出品し、数々の賞をゲット♪



▲ドイツ国旗がはためく建物が目を引きまます。

### Wunderbarhof ANDO

(ブンダーバーホーフ アンドウ)

神奈川県藤沢市高倉 606-4

TEL:0466-44-2911 FAX:0466-44-7333

営業時間 10:00~18:30 定休日 水曜

通販サイト <https://andomeat.com>

※営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください。