

～若い力を明日へ～

第34回

このコーナーでは、町内で自営業を営まれている皆さんをご紹介します。

今日から明日へとたゆみなく続くまちづくり、地元事業者の皆さんの活躍は大きな力です。町民の皆さんも、応援をよろしくお願いします。今月は、富士見で『大石屋肉店』を営む佐々木仁志さんをご紹介します。



ご来店お待ちしております！

さ さ き ひと し
佐々木仁志さん（34歳）
『大石屋肉店』経営

富士見駅前、駅に向かって右手が店です。入り口はこちらからどうぞ。

Q1 仕事の内容をご紹介ください

学校給食や飲食店への精肉の卸売や店頭小売などです。

Q2 この仕事を選んだ理由は？

いつのまにか…。(店は祖父の代からです)

Q3 仕事の中でご苦労されていることは？

来店したお客さんとの会話のネタを探すことです。

Q4 この仕事をしていて良かったことは？

人見知りが徐々に改善されてきたことです。

Q5 今後の抱負をお聞かせください

健康に過ごすことです。



豚肉をカット
包丁は切れ味抜群



スライサーで馬肉をカット

取扱い精肉

豚・鶏・牛・馬・羊・
信州黄金シャモ
別荘の方にも利用
いただいています。



最後に一言！

小さい店なので、店頭在庫は置けませんが、事前連絡（できれば一週間前までに）をいただければ、大概の商品はご用意できます。遠慮なくご用命ください。



よっちゃんばりの知恵袋④

凍み大根の味噌漬



①～③ 12月～2月、大根を干して葉を落とす。



④⑤ 2晩くらい水に浸けて戻し、半分に切る。



⑥～⑧ ⑤を柔らかくなるまで3時間程度茹で、ザルにあげておく。(柔らかさは好みで)。



⑨⑩ 大根9kgを、ザラメ3kgを混ぜた味噌6kgで漬ける。



⑪～⑬ 味噌と大根を交互に樽に並べて、最後に味噌をかぶせ、重石をして冷蔵所で来春まで保存する。



昨年のもやし漬



一昨年のもやし漬

1年、2年越しで深い味わいを楽しむことができます。ぜひお試しください。