



「赤城屋のソーセージ」といえば大手百貨店の通信販売で人気の商品。本場ドイツの味が味わえると評判の逸品です。

そんな人気の味が揃う直営店が1日、前橋市天川大島に開店しました。



富岡市にある授産施設の取り組みのひとつで、ハム・ソーセージ、ジャム、養鶏、米、果樹などの生産活動を通じて、将来的に障害を持った方々の社会的自立を応援しています。

赤城高原ミートでは、使用する豚肉や牛肉は県内産と、「地産地消」にこだわります。無添加の調味料を使い、本場ドイツの製法で作られたハムやソーセージはギフトとしてもとても高い評価を受けています。

その他コロッケやトンカツからお惣菜、ジャムや納豆も手作りしていて、とても好評です。

水土舎のスタッフは様々な作業を通して1人当たり平均2万3千円のお給料が支給されています。

「障害者の社会的自立は経済的自立がなされていること」を目標としている同施設では利用者の賃金確保が何よりの課題。直営店舗の開店により、3万円まで増やすことを目標にしています。

小売の店舗展開は初めてだが、障害者の経済的自立につなげるため、これからも就労や技術修得のための機会を増やしていきたいとおっしゃっていました。

赤城高原ミートは毎日が特売日**他店特売価格の約20%引き**

群馬県産豚コマ	85円/g→ 68円
群馬県産豚ロース	160円/g→125円
群馬県産豚バラ	120円/g→ 90円
群馬県産牛肩ロース	450円/g→300円
群馬県産牛サーロイン	680円/g→540円
群馬県産牛モモ	320円/g→250円

その他にも水土舎で作っているハムやソーセージ、有機卵、納豆やジャムなどもあります。