

赤城高原ミート



大手百貨店の通信販売で人気の「赤城屋のソーセージ」。本場ドイツの味が購入できる直営店が開店したのが昨年の4月。評判が評判を呼びハム・ソーセージ・ジャムなど人気の味が揃う「赤城高原ミート」がこの度リニューアルオープンすることになりました。

「赤城高原ミート」といえば、障害を持った方々の社会的自立を応援するお店。スタッフは様々な作業を通して社会的、経済的自立を目指しています。1人当たり平均2万3千円のお給料が支給されていることも障害者の経済的自立につなげるため。「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。これからも就労や技術修得のための機会をますます増やしてくそうです。

赤城高原ミートで使用する豚肉や牛肉は県内産。「地産地消」にこだわっています。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。そのお肉で作ったコロッケやトンカツ、お惣菜やジャム、納豆も手作りの優しい味がとても好評です。

4月のリニューアルオープンに向けて気合い十分で張り切っているスタッフ達。楽しみにしていて下さい。

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。