

2004年(平成16年)4月16日(金曜日)

# 留萌・宗谷



## わがマチ

### いちあし

< 8 >

△メモ▽ハンバーグは冷凍加工され、1個(120g)210円。販売個数は注文に応じる。ゆでた後、フライパンで軽く焦げ目を付けるのがおいしい食べ方だ。問い合わせは「ほっぶすてっぶ」☎016-4-571188へ。

小平町の黒毛和牛は、遠く東京からの注文は、とろける文も呼び込んでいるほど柔らかく、シューシード。町立の知的障害者授産施設「ほっぶすてっぶ」(町内鬼鹿田代)が手づくりで引き出す肉本来のうまみ

は、開発は知的障害者更生施設「おにしか更生園」が、一九九五年に町内の農家から譲り受けた一頭の黒毛和牛が、現時販売のほか、移動

## うまみ際立つ 手づくりの技

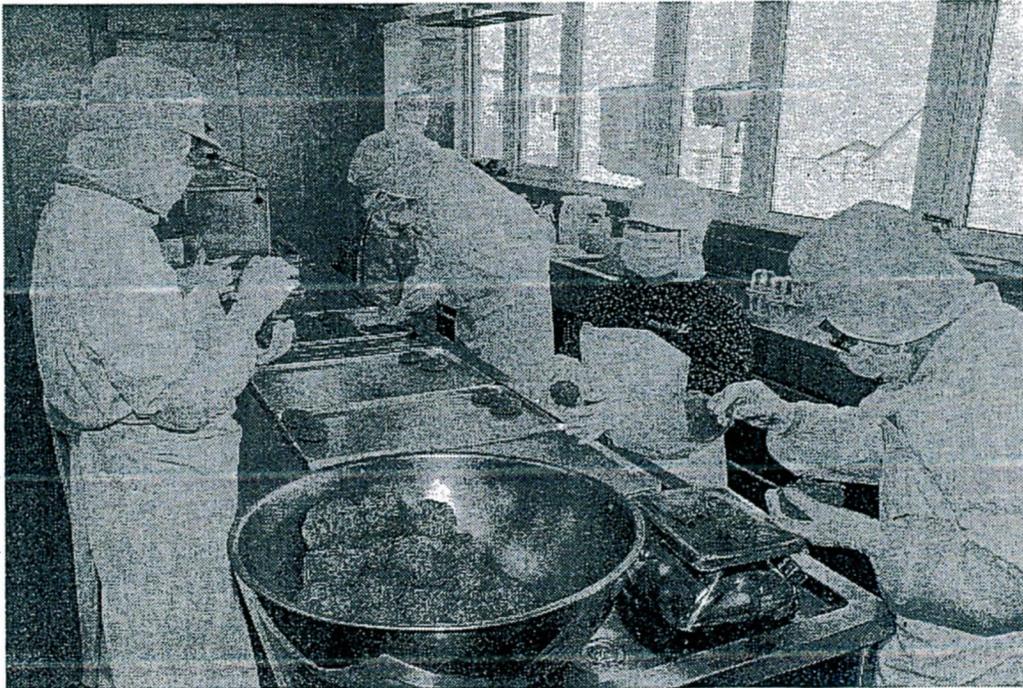
### 黒毛和牛ハンバーグ

<小平町>

ら始まった。特産品にするために、原料肉は町内産の黒毛和牛に限った。添加物は使わず、調味料も控えめにした。昨年四月に開所した「ほっぶすてっぶ」に生産が移っても、妥協を許さない製法は変わらない

販売車が留萌管内各地や旭川市内にも出回っている。東京では昨年八月から、百貨店の丸井今井(札幌)を通じて、有楽町の道産品販売所とさんこプラザに置いてある。さらに丸井今井は今年のお中元か

黒毛和牛肉でハンバーグを手づくりする「ほっぶすてっぶ」の人たち



ら、ギフト商品のカタロクに入れる予定だ。「評判が高まるほど、日々の作業にも力が入ります」と授産課の赤坂義文課長。製造工場(星孝久)