

上州水土舍

県産豚肉
無添加で

ソハ
セム
ジヤ

障害者の製品販売

開店の準備に追われる施設の関係者



社会福祉法人・上州水土舎(富岡市後賀、金谷透理事長)は1日、施設の障害者が作るハムやソーセージを販売する赤城高原ミート前橋東店を開業した。天川大島町に開設する。扱う商品は県産豚肉と本場ドイツのスペイスを使用。無添加で仕上げており、大手百貨店の通信販売では「赤城屋」ブランドとして人気がある。店舗小売りは初めて。販売ルートを拡大し、障害者の経済的自立につなげる。

前橋にきょう開店

商品を作るスタッフは、通所で働く知的障害者50人。関係者をドイツに派遣して「本場の味」を実現した計40種類のハムとソーセー

ジのほか、ジャムや納豆も手作りしている。店舗はJR前橋大島駅近くに開設。社会福祉法人やボランティア団体の活動を支援する

前橋にきょう開店

店舗小売りは初めて。販売ルートを拡大し、障害者の経済的自立につなげる。

前橋にきょう開店

商品を作るスタッフ一組のほか、ジャムや納豆も手作りしている。

店舗はJR前橋大島駅近くに開設。社会福祉法人やボランティア団体の活動を支援する

イツに派遣して「本場の味」を実現した計40種類のハムとソーセー

り上げを目指す。店舗が軌道に乗れば、次のお店も検討する。

通信販売は贈答品やレストラン向けに一定の販路があり、売上高は安定的に推移している。2009年度は約3千万円だった。

卷之三

人気のソーセージ
「デブレツイーナ」は
100円、420円、ド
イツ式のロースハム
「カラスラ」は同630円。
産の豚肉や牛肉、総菜

標を立てている。
金谷理事長は「障害者の社会的自立は経済的自立が基本。利益を出せる生産体制にしたい」と話している。

ツケを作るなどして働いて
いる。

本場
トイツの製法を
受けている水土舎のハム・ソ
ーセージを初めて店頭で壺
る。「地産地消」にこだわ
り、豚肉や牛肉は上州産を扱
う。無添加の調味料をつかつ

ハムや総菜など
前橋の直営店で

社会福祉法人「上州水土舍」(富岡市)が1日、前橋

店「赤城高原ミート」を買
いた。障害がある人たちの
自立を支援する取り組みの一
つ。

20)
せは

27 • 2889 • 54