

十勝産の手料理好評

帯広・電信通りの「でんしん」3カ月

今月から総菜類も販売

帯広市の電信通り商店街振興組合などが運営する飲食店「総菜・ごはん屋でんしん」(東2南6)が13日で開設3カ月を迎える。十勝産の豆や野菜などを使った手作り料理が好評で、今月からは総菜類の販売も始めた。

同組合が国の補助を受けて行う活性化事業の一環で、空き店舗を改装して8月13日にオープン。NPO法人十勝障害者サポートネットワーク、帯広ケアセンターと共同で運営している。

帯広ケアセンターなどが栽培する新鮮な豆や野菜を使った料理や10種類以上ある日本酒などが好評で、1日平均100人程度が来店、目標の売り上げは達成しているという。

総菜の販売は今月1日から始め、黒千石ごはん(200円)のほか、サバのみそ煮、ひじきの煮物、豆ポテトサラダなど約30種類のうち、日替わりで5品程度を全品100円で提供。小野寺正典店長

は「地元で取れた旬の野菜などを使った、安心して食べられる家庭的な料理です」とPRしている。

飲食店の営業は午後5時～同10時。総菜は午後4時から販売する。日曜、月曜、火曜定休。問い合わせは「でんしん」☎0155・24・0816へ。

(高尾晋)



今月から販売している総菜をPRする小野寺正典店長