

19市町村包みミートパイ

来月、帯広の商店街にオープン

帯広電通通り商店街の空き店舗(東2南6)を活用し、十勝の食材を使ったミートパイの店「てのひら」が3月にオープンする。十勝産小麦で作ったパイ生地、管内19市町村の一次産品を包んだ商品を開発し、「十勝ミートパイ」のブランド化を目指す。

同商店街振興組合、NPO法人十勝障がい者支援センター、市内で高齢者や児童のデイサービスを運営する株式会社「花」で構成するコンソーシアムの事業。道の地域商業活性化総合対策事業の指定を受け、補助金450万円含む約900万円で空き店舗を改装した。

店は「花」が運営し、昨年10月から同社の職員がホテルの料理入りの指導を受けて、ミートパイの試作を重ねて

きた。パイは直径9センチ、ミートソース、ジヤーマンポテト、チリビーンズなど7〜8種類。テイクアウトで1個250円〜350円で販売し、いずれは30〜40種類に増やす予定だ。

店は障害者の就労継続支援A型事業所の指定を受け、障害者数人を雇用する。若生知介施設長は「19市町村の生産者の思いを詰め込んだ十勝ミートパイを、障害のある人らの手によって、十勝の名物に育て上げたい」と話す。

3月9、10日にプレオープン、同17日に本格的に開業する。営業時間は午前11時〜午後6時の予定(水曜日休)。

問い合わせは花 ☎0155・35・8330
4へ。(高尾晋)



十勝の食材を使ったミートパイをPRする「てのひら」の若生知介施設長