



地域おこし協力隊通信

—第3回—

皆さん、こんにちは！ 今月は協力隊としての活動報告をさせていただきます。

3月8日、六本木ヒルズ森タワーで開催された「地域おこし協力隊全国サミット」に参加してきました。このイベントは、地域おこし協力隊OBの経験談や現役協力隊の活動報告・事例を発表する場になっています。地域おこし協力隊は、現在全国に約1500人いるそうで、その活動内容もさまざま。空き家を利用したゲストハウスや観光振興、地産地消の商品開発、住人の生活支援、自然保護、林業などがあります。



全国各地の協力隊や関係者と名刺交換をしていると、数人に「昔バスケットをやっていた、能代工業は憧れでした」と言われました。現在でもやはり「能代バスケット」の認知度は高いようです。今回多くの方と情報交換をしましたが、能代市を担当する私のように「PR」を業務にしている協力隊は少ないようです。言ってしまうと、

まだ成功事例がないということ。これは能代市がより注目されるチャンスでもあります！ 来年はもっと多くの方に「能代知ってるよ」と声を掛けてもらえように、まずは一年間PR活動に全力で向き合いたいと思います！

能代市地域おこし協力隊フェイスブックページ
<https://www.facebook.com/noshi.koryokutai>

問合せ 市民活力推進課 ☎89-22212



このコーナーでは、食をテーマに市内で頑張る料理人や店主、料理などを紹介します。



ミート ファクトリー
Meat Factory
 オーナーシェフ **秋元 寿和** さん

宮ノ前51-1
 ☎88-8388
 11:30~14:00
 17:00~21:00
 定休日：月曜日

専門学校卒業後、上京。居酒屋などで経験を積んだ後、ハンバーグ専門店での勤務を経て、2012年7月に同店をオープンした。



通常メニューにも登場する「手こねふっくらジューシーハンバーグ」と、前日から仕込む2.2mmのモチモチ太麺ナポリタンは人気のランチメニュー。スープとサラダ、ドリンクが付いて950円(税込)です。
 ※ランチメニューは火曜日~土曜日のみ



ハンバーグナポリタン



No. 44

食人編

“肉の工場”が提供するランチ
子どもも大人も大好きな最強のコンビネーション



工場のイメージという真っ黒な外観から一転、ドアの向こうはおしゃれな空間が広がるハンバーグとステーキの店。家族連れや友だち同士のほか、ランチタイムにはサラリーマンも来店する。ランチでしか味わえない昔懐かしいナポリタンと、ソースが鉄板の上でジュワジュワと音を立てるハンバーグのセットは年配の方も好んで注文するという。

● **お店のこだわり**

国産牛・国産豚の合挽肉ハンバーグのほか、プレミアムハンバーグやステーキでは白神さくら和牛を使用し、肉の味にこだわっています。サイドメニューのマッシュポテトも手間暇かけて作っています。ファンが多いんですよ。

● **今後は？**

お客さんに「おいしかったよ」とか「また来るね」と言ってもらえるとやっぱりうれしい。これからもおいしいお肉を提供していきたいです。

読者プレゼント

上記写真の「ハンバーグナポリタン」を抽選で **3人** にプレゼントします。

応募方法 はがきやファクス、Eメールで、郵便番号・住所・氏名(ふりがな)・年齢・性別・電話番号をお書きの上、地域情報課までお送りください。あて先は3ページに掲載の広報クイズと同じです。

必ず「能代のちから『ミートファクトリーのお食事券』プレゼント係」と明記してください。

締め切り 4月20日(月)(当日消印有効) ※当選者の発表は、プレゼント引換券の発送をもってかえさせていただきます。 ※応募多数の場合、抽選となりますので、読者プレゼントと広報クイズは別々にご応募ください。