起業活動事例を紹介します・・



丘の上に建つ「ひつじや」の全景

Welcome to ひつじや

グループ名: ひつじや

所在地:村山市大字富並 4,220

連絡先: 0237-57-2862

営業期間・時間:11:30~14:00,17:00~21:00

平日 14:00~17:00 は Close

定休日:不定休

代表者名(構成人数): 西塚洋平

セールスポイント(商品紹介など)

ひつじやは、小高い丘の上に広がる牧場とおしゃれな手づくりのログハウスのお店です。 自家飼育のサフォークの生肉使用のジンギスカンをお楽しみください。りんごをベースにした特 製のたれで召し上がってください。ワインもそろえています。手作りのデザートもお勧めです。 ジンギスカン (野菜と漬物付)、ご飯 (自家栽培有機米)、チーズケーキ、アイスクリーム、ウイ ンナーソーセージなど、ホームメイドのメニューです。



「ひつじや」ファミリーでース。



絶対おすすめ! ジンギスカン

活動の特徴

ひつじの繁殖から肥育、食肉までの一貫生産をしています。レストランの「ひつじや」は、オープンして20年になります。お客様の反応がダイレクトにわかり、大変な励みになります。それが魅力だと言って後継者もつきました。家族経営協定を結び、レストランとひつじの飼養管理の責任者を分担することにしました。とはいっても、家族みんなで切り盛りしています。

これからの抱負

ひつじはとても臆病で、群れで行動する習性を持ちますが、習性を理解すれば飼いやすい動物だ と思います。ひつじのやさしい目を見ていると限りない魅力を感じます。ひつじの毛刈りは大変な 作業ですが、毛刈りのショーや毛の活用も考えていきたいと思います。地域にひつじの魅力を伝え、 ひつじ飼いの仲間を増やしたいと思います。