

起業活動事例を紹介します・・

	<p>母ちゃんの手づくり弁当</p> <p>よしじま四季の市</p> <p>所在地：川西町州島2081</p> <p>連絡先：0238-44-2628 (FAX 兼用)</p> <p>営業時間・定休日：注文に応じて</p> <p>代表者名 (構成人数)：小杉かつ江 (5人)</p>
<p>セールスポイント (商品紹介など)</p> <ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った手づくり弁当を注文販売しています。4月は桜花弁当、5月はうこぎごはんなど、その節の農産物に合わせてメニューを開発しています。 川西町特産の紅大豆のPRにも力を入れており、お弁当には煮豆を添えています。お弁当のご飯を紅大豆ごはんにすることもできますので、ぜひ、一度お試しください。 	
 <p>和風 紅大豆弁当</p> <p>川西町の「紅大豆」を使ったお弁当です。紅大豆のおいしさをご飯にギュッと閉じ込め、お赤飯とは違う味わいに仕上げました。</p>	 <p>じっくり煮込んだ ドライカレー風弁当</p> <p>挽肉・にんじん・じゃがいも・たまねぎ・ニンニクを細かく刻んでじっくり煮込んだカレーが決めてです。</p>
<p>活動の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> 地産地消という言葉に出会ってから自分達も何かしたいという強い思いを持ったメンバーたちが、加工場所の選定や資金繰りなどに奔走し、平成18年11月から念願の弁当提供を始めました。 メンバーが栽培した野菜や旬の地元農産物を活用しています。 お弁当はすべて注文販売です。オードブルや漬物も承っています。 イベント用に「おにぎり」も承っております。1ヶ120円より (税込) 	
<p>これからの抱負</p> <p>現在の目標は注文を増やして利益をあげること。そのためには、メンバーそれぞれがPRに努めています。また、食べた方からもう一度食べたいと言われるよう料理方法の勉強やメニューの開発に取り組んでいきます。</p>	
<p>執筆担当：置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411</p>	