

第15弾

今回紹介する事業所は、白根の有野地区にある「**椎茸センターかさい**」さんです

500坪あるハウスに入るとまず、ほだ木（椎茸を栽培する原木）の多さに驚きました。なんと約2万5千本あるそうです。無農薬・無肥料にこだわり、椎茸業界全体の2割しか占めていない「**原木栽培**」をしています。自然の気候や天気によって左右されやすいため、年間を通して湿度と温度の管理が重要となり非常に手間と労力がかかるそうです。現在は大型スーパーや南アルプス市内の給食センター、学校給食に卸しています。



事業主の笠井さんは、自分の持っている知識を活かした事業がしたいという思いから7年前に脱サラし開業。「**日々努力、新しい事に取り組む**」を信条にしています。

原木栽培の椎茸は、菌床栽培と比べ**椎茸本来の味と豊かな風味、歯ごたえ**を楽しめます。是非一度ご賞味下さい。

担当：鎌田



椎茸センターかさい 代表者 笠井 次男

住所 南アルプス市有野 3167 - 1
営業時間 AM 8:00 ~ PM 6:00 (不定休)
TEL 090 - 4924 - 0565

※お買い求めの際は事前連絡をお願いします



第16弾

色んなメニューをリーズナブルなお値段で！
皆で楽しめるアットホームな居酒屋さん

飯野地区にお店を構える『IZAKAYA 芳也』さんを訪問してきました。店構えは料亭風ですが、店内はアットホームな雰囲気。価格もリーズナブルで、何度でも通いたくなるようなメニューと様々なお酒を楽しめます。今回は事業主さんおすすめの人気メニュー、四品をいただきました。



山芋トロステーキ 680円

山芋一本分のとろろを焼き上げた、お店の人気メニューです。ふわふわとした口当たりがとても特徴的。鉄板のおこげがシンプルな味をより一層引き立てます。

トリ明太子ソースあえ 480円

ジューシーなお肉とたっぷりの野菜が嬉しい一皿。お酒を飲む人は勿論、飲まない人にもおすすめの一品。サクツとしたころもにまるやかな明太子ソースが絶妙です。



マグロのカルパッチョ (480円) は、おつまみの定番メニュー。

マグロの赤が映える見た目も鮮やかな一品です。お酒と一緒に是非！

トマトと豆腐のゴマドレサラダ (480円) は、とってもヘルシー。

風味豊かなゴマドレは野菜とも豆腐とも相性抜群！

ボリュームたっぷりな一皿ですが、さっぱりしてお箸がすすみます。



二時間煮込む『**自家製牛スジ煮 (480円)**』も人気の一品。そして運が良ければ、メニューに載っていない『**なんこつつくね (480円)**』があるかも……？
毎日変わる“おすすめボード”は必見です！



店内は四人座れるテーブルが三卓とカウンターが六席。メニューを開けば、酎ハイは勿論、ミルクベースのカクテルも多数。お酒好きにはたまりません。中でもセンター長が注目したのは『**トマトロック**』。赤くないのにちゃんとトマト味、という不思議なりキュールでした。他にも珍しいお酒を仕入れる事があるそうです。店内のポスターをお見逃しなく！

担当：青柳

IZAKAYA 芳也

住所 南アルプス市飯野 3609-2
営業時間 17:00 ~ 24:00 (L.O/23:30)
定休日 毎週月曜日
電話番号 055-282-7503

