

たこ

あなたの町の
情報紙



広報 TAKO



2021 September



ほんまであれ

多古町立多古第一小学校

舞台は全国へ！

日本の頂きに挑んだ多古っ子たち

— 7月17日 —

関連記事は P4



| | | | |
|---------------|--------------|--------------|--------------|
| 川村 頼旺 (6) 32 | 宮本 千夏 (4) 46 | 藤原 光康 (6) 37 | 土屋 はな (6) 38 |
| 倉橋 大虎 (6) 31 | 中泉 奏汰 (3) 36 | 井川 愛鈴 (6) 47 | 清水 海天 (5) 36 |
| 藤田 陽 (6) 33 | 野口 三斗 (2) 37 | 君了 (6) 49 | 野田 悠真 (4) 43 |
| 大津 結菜 (4) 33 | | 高田 蘭 (5) 40 | 香月 真 (4) 34 |
| 飛田 明輝 (4) 33 | | 林 大 (4) 32 | |
| 倉橋 龍之介 (4) 33 | | 安田 香月 (2) 46 | |
| 合計 74 | | 合計 20 | |

久賀

燃えろ

多古町立久賀小学校

今月号の主な内容

新型コロナウイルス感染症の影響により、掲載のイベント・行事などが中止、延期となる可能性があります。事前にご確認ください。

- P 2～3 特集 多古町の特産品
- P 4 全国で活躍！多古っ子たち
- P 5 公共交通の利便性向上に向けて！
— 循環バスからデマンドタクシーに —
- P 20 第6回 多古米祭り

伝統の味 元の魅力



株式会社ねぎしフードサービス
社長 根岸榮治さん

皆さんは多古町の大和芋が、多くの人の心をひきつける商品となっていることをご存じですか。
現在、銀座・赤坂見附など、都内を中心に41店舗を展開している人気牛たん専門店「ねぎし」。
今回は、長年多古町産の大和芋を100%使用し、とろろにして提供している「ねぎし」の経営者、根岸榮治さんにお話を伺いました。

選ばれ続ける その理由

なんととってもその品質の高さにつきます。多古町産の大和芋はきめ細やかで粘り、香り、風味も良いため、当店のだしと合わせることで、のどごしも良く、栄養価の高い最高のとろろになります。
そんなとろろはお客様から大変評価が高く、苦手だったが、当店のとろろを食べたことで食べられるようになったという声もいただいております。今後ぜひ、多古町産の大和芋を使用し、とろろを提供していきたいです。

繋がっていく そのために

コロナ禍の前は、多古町の生産者様・JAかとり様主催の収穫祭の際に社員数十名で芋堀りを体験させていただきました。会場の皆様に調理した牛たんやカルビ、とろろをご提供させていただくなど、交流を深めて参りました。
また、多古町主催のイベントにも参画させていただいたり、役場の職員の皆様が弊社の研修に参加されたりと、さまざまな取り組みをして参りました。こうしてできた多古町の皆様とのつながり、パートナーシップを、今後も大切にしていきたいと思っております。



継いでいきたい 文化がある

日本の伝統食、健康食として愛されてきた「とろろ」。現代の家庭ではとろろを食すことが少なくなってきましたが、ねぎしでは全ての定食にとろろがついています。肉料理と一緒に召し上がりいただくことで、とろろのおいしさや効能を知ってもらい、次世代へ「とろろ」食文化の継承、大和芋の消費拡大も合わせて、貢献していきたいと考えております。

ねぎしは、皆様においしい牛たん、そしてとろろを食べていただきたいという想いで、営業しています。
コロナが落ち着いた後には、ぜひご来店をお待ちしております。



7月28日に千葉県内に初出店となる
「ねぎし」シャボ-船橋店
JR総武線船橋駅直結