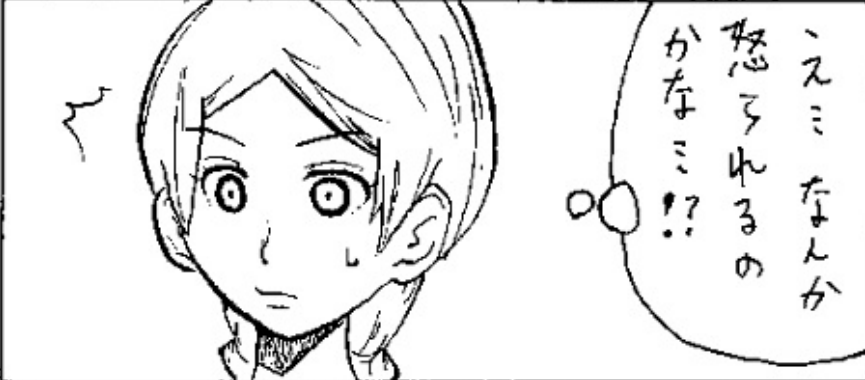


スーパ-の富沢さん





接客業には「接客7大用語」
があります！

いらっしゃいませ

かしこまりました

少々お待ち下さいませ

お待ちませ

いたしました

ありがとうございます

ございます

申し訳ございません

お心入りませ



うちのスーパーでは
朝礼で誰か指定+これ

今日は
丸山君
が
お
願
い
し
ま
す



はい！

その人のクダ用語を
毎日指定します

いらっしゃいませ！

いらっしゃいませ！



私もときどき
十二使れるのですが

私ですか!?



うまくこなした事が
ありません……

いらっしゃいませ！

あるがどう
ござります！

またこえてない……

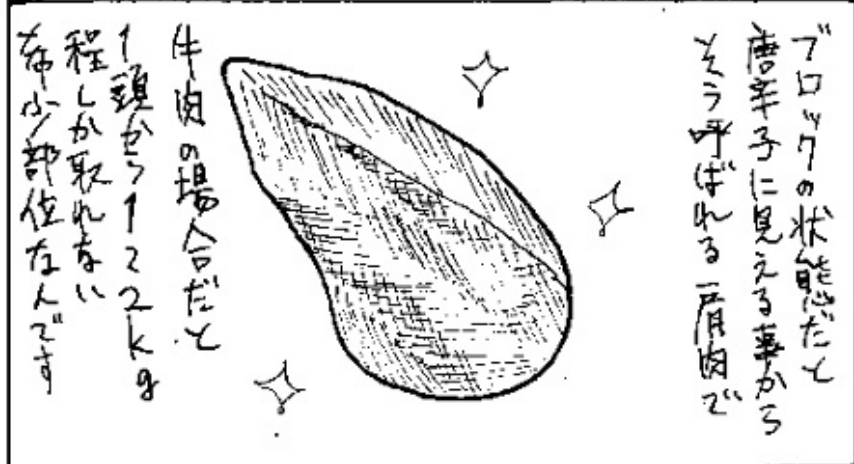




休憩中

とみちゃん
お肉についてなんかも
教えよー！

はい。じゃあ
「トウガラシ」
といふ部位
について
話しま
すね！



ブロックの状態だと
唐辛子に見える事から
とみちゃん「豚肉」で

牛肉の場合だと
1頭から1.2kg程
程しか取れない
希少部位なんです



赤身とスジが多くて
焼くと歯ごたえが
ありますが一時間程
煮込めるとお箸が
スッと刺さる他に
トロトロになります！

このトウガラシで
毎月ビーフシチューを
作ってますしやる常連
さん多いです！



赤身には
スニアック
いやないか？
トウガラシマ

精肉のチーフ

ですかね？

とみちゃん
ですか？

よくわかん



私たちはロロ出し
とかレジだけい

精肉の人って精肉室で
どんな仕事してるの？



業者さんから来た
お肉をカットしたり
ミンチしたりして商品
を作るということ

まだ別の商品も並べたり
事務的作業をするのは
バイトと同じですけど



接客業ですか？

うちには対面ショー
ケースがあるので
ここで売ることが
メインですね

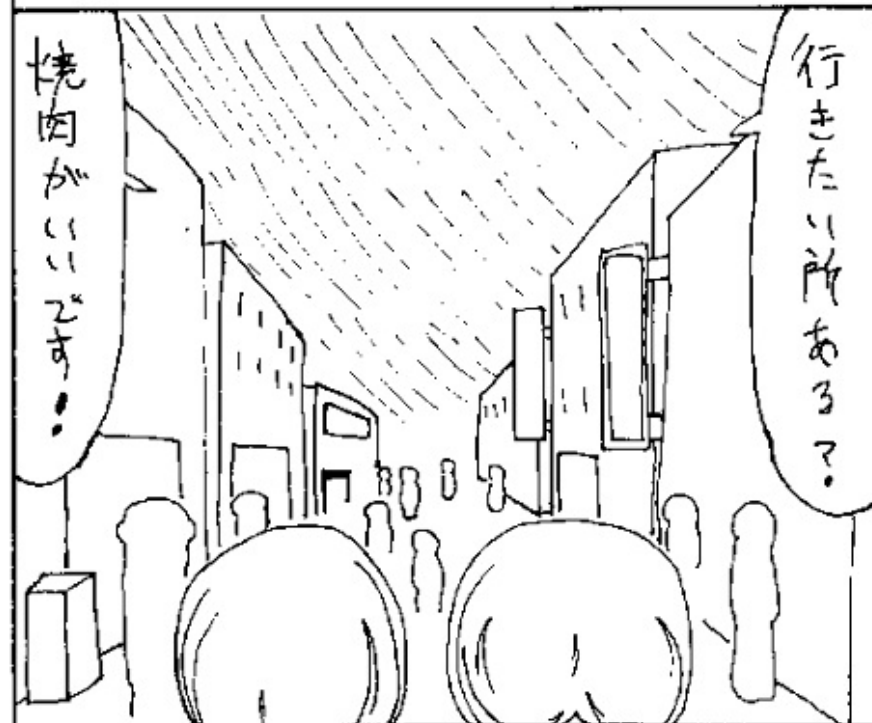


そんな風に
思われてたんですか

でも接客
ごきりん
胸いれやね

私もニニ入る前は
お肉屋さんって部屋に
籠りっキリだと思って
たのよー







どれがどれだが...



地鶏といえは
「薩摩地鶏」
「名古屋コーチン」
「比内地鶏」などが
あります。

この三種は
日本三大地鶏と
呼ばれています。

比内地鶏
一般流通

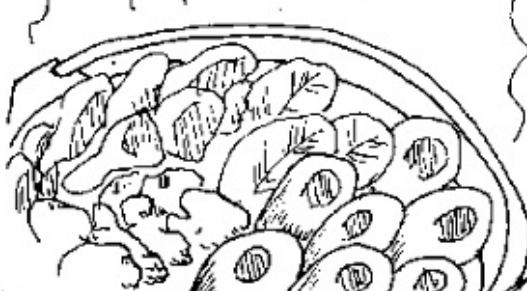
比内地鶏
天然記念物



「比内地鶏」は他の鶏に
比べてデリケートで
天然記念物となっ
ています。

よくご存知の通り
生まれ流通した
のが「比内地鶏」です。

地鶏の特長である
歯ごたえや油厚な
風味が絶品です。



同じく林田発祥の
キリたん伊鍋との
相性はバツグンです。

あ比内だ!!



ちなみについて最近私が
林田に旅行に行った時
「大森林動物園」でも
比内地鶏が飼育さ
れていたのですが

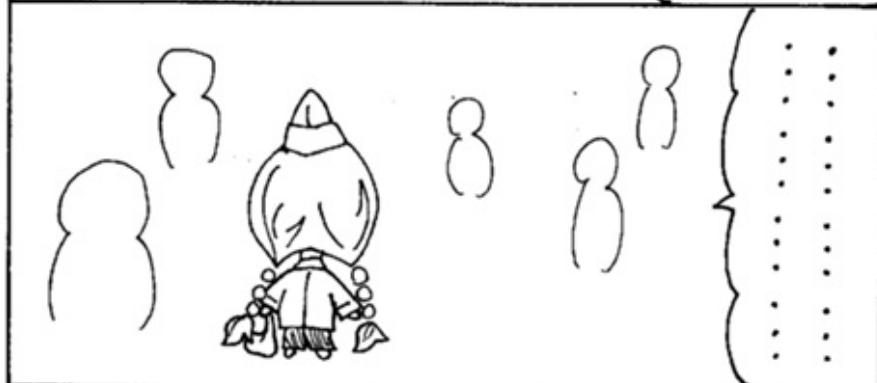
その時初めて
天然記念物だと
リーコンを知りまし
た。

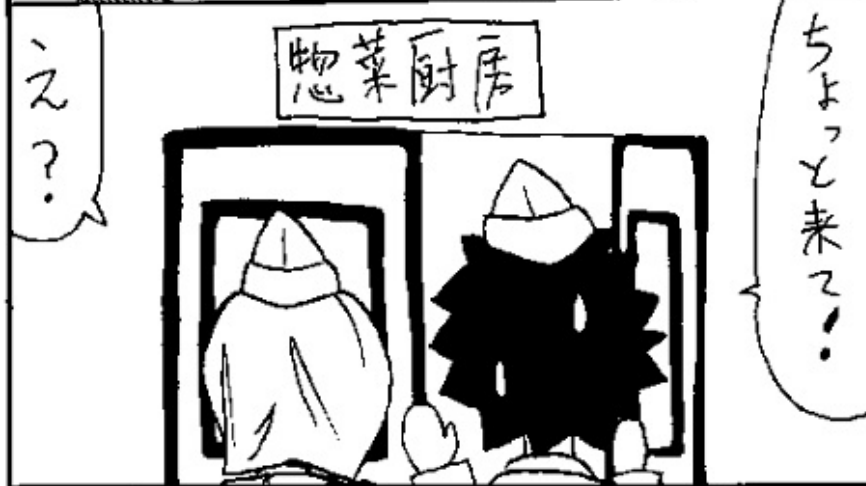
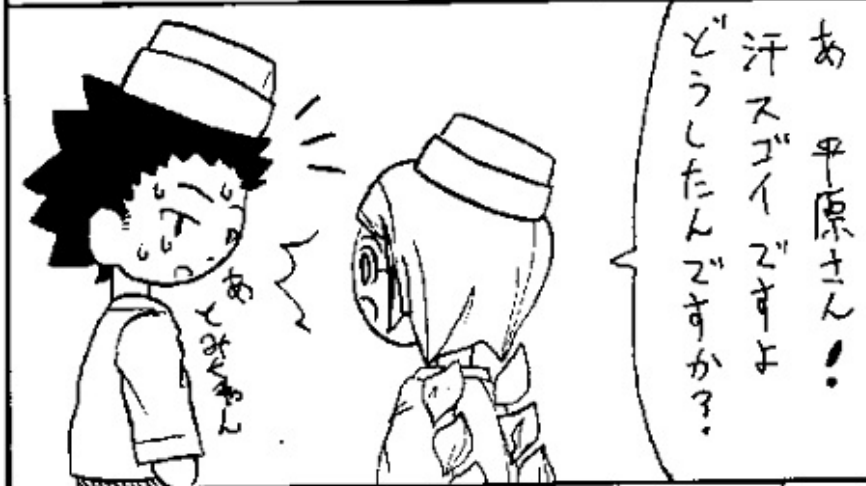


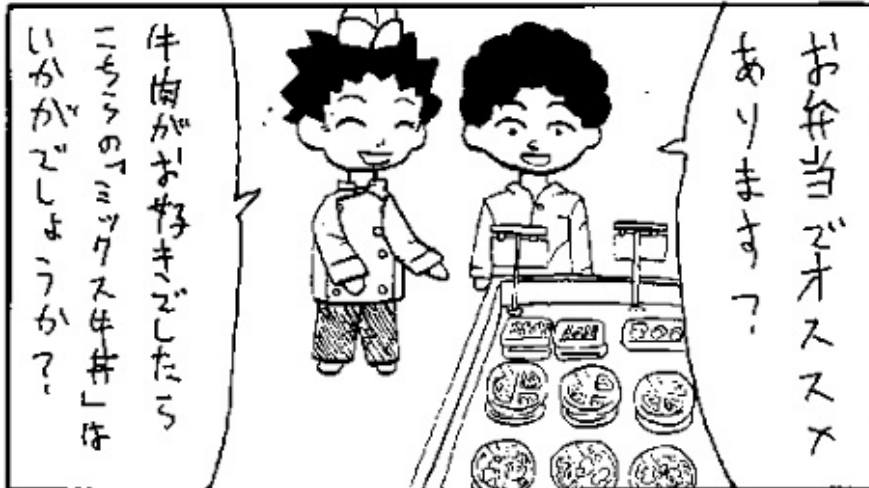
比内地鶏
天然記念物指針

そうだった
のがミ

何が?







お弁当がオススメです
あります。

牛肉が大好きでしたら
ニニの「ミックスメイト」は
いかがでしょうか？



ニニの精肉で仕上げた
お肉を味わって

薄切りの牛肉と一緒に
やわらかくマヨネーズや
サーロインの角切りも
入ってるんですよ。



じゃあいただきます。

ありがとうございます。
ごちそうさまで。



そんなわけでもしも
今日のお昼は牛丼に
しよう！

休憩
いただきます

どんなわけ
ですか？
なんか
単純
ですか





