双子出産です。

男の子と女の子の双子でした。

頭とも元気に育っています。

斉藤ファーム2度目の双子に 昨年十二月に双子が産まれま

このお母さんも2度目

双子が産まれました

を頼りに今ではステー

地元の肉屋さんやネット

ルモンまで、

ひととおりの部位を処理でき

すき焼きからホ

情報など

肉職人としての腕を

るようになりました。

磨くためにこれからも修行あるのみです!

りハンバーグ」が完成!試作を重ねてついに「手作

開始し おり、

まし

「御園和牛」

の加工場として操業を

十七棟。

「採りきれな~

と 嬉.

今年は収穫するハウスが四

]棟増え、

全部

に追われる日々です。

こ入ってドカ雪が降り、

雪解けも順調

と思っていたら三

思いがけず除雪

をあげたいものです。

とはいえ、

肉の処理につい

てはほぼ知識 . の

# 肉 加 |場操業開始

もともと総菜、

ほぼ趣味

 $\mathcal{O}$ 

加工場で食肉加工の許可が

飲食店の許可を取

つてい

令和3年3月 三月中旬よりアスパラのハウス ル かけが始まり、

四月中旬

には収穫が始まります。

アスパラ作業間もなく開始



今年の冬は雪も少

## あるあるアスパラ川 事のやる気も雪の下、冬の間、ハウスの作業が スパ 芽生えるやる ラと 緒に 気 かゝ

アスパラが出てきたらもうやるしかない :穫終了のゴールまで全力疾走開始で ハウスの作業から遠ざかるうちに、 土の下奥深くに:

仕

アスパラと牛肉の ②酒 ①アスパラとお好みの野菜やキノ お肉に火が通ったらできあがり。 て中火で1 薄切りの 酢やお好みの フライパ ど何でも)を適当な大きさに切っ (玉ねぎ、 大さじ2~3をふりかけフタを 牛肉を上にのせる。 ンやホットプレートに キャベツ、 分程度蒸し焼きに。 たれで召し上がれ! ブロッコリー 並

### SNSCT 新鮮情報お届け中♪

トチョッパー肉屋の命、コ

スライサー

とミ





アスパラと牛肉の蒸ししゃぶ

https://www.facebook.com/ saitoufarm.kuriyama/



Email:saitou-farm@asahinet.jp

北海道夕張郡栗山町御園786番

TEL/FAX(0123)75-2354

T068-0355

斉藤

ア 1

ム

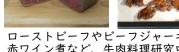


https://www.instagram.com/ saitoufarm.kuriyama/

# の里







トビーフやビーフジャーキー ン煮など、牛肉料理研究中で





新しい機械倉庫のお 祓い中。



リッシュ新柄入荷♪