



角津栄一 2021年12月27日 10時30分

[「上州和牛塩釜焼きローストビーフ」の出荷に向けた箱詰め作業=群馬県富岡市](#)



[群馬県富岡市](#)の障がい者就労施設「上州水土（すいど）舎」で、お歳暮向け「上州和牛塩釜焼きローストビーフ」やハム・ソーセージなどの肉加工食品の製造が最盛期を迎えている。お年賀としての需要もあり、元日以外は来年1月下旬まで製造と発送作業がほぼ連日続く。

製品は「赤城屋」ブランドで、大手の百貨店やコンビニなどに出荷している。お歳暮商品の製造は11月から始まり、今月に入ってピークを迎え、多い時には1日あたり400～500個を発送する。

肉加工食品の製造販売業を運営する[社会福祉法人](#)代表の金谷透さん（74）によると、約20年前、[ドイツ](#)で修業した職人の指導のもと製造を始め、いまは障がい者約10人が働いている。製品には保存料や着色料などの[添加物](#)は使わず、基本的に肉と[香辛料](#)のみという。

独自製法で作る塩釜焼きローストビーフは、卵白を混ぜた塩で肉を包んでオーブンで1時間ほど焼き、冷凍庫で一晩寝かせてから出荷する。「解凍時に黒こしょうが染みこみ、肉のうまみを引き立たせる」という。

20年以上、赤城屋の商品を仕入れている大手百貨店の担当者は「ドイツ伝統の味でお客様に人気があり、リピーターが多い。ギフトのカタログで常に上位にある商品です。召し上がったお客様が、おいしかったと、ご進物にも選んでいただいています」と話す。

上州和牛塩釜焼きローストビーフは、富岡市の[ふるさと納税](#)の返礼品の対象にもなっている。（角津栄一）