

(2) スーパーマーケット

飯館村のスーパーマーケットでは、多くの人に利用してもらうために、どんなふうをしているのでしょうか。

店長さんの話



ここには1日およそ700人のお客様が買い物に来ます。休日より平日の方が利用する人は多いようです。店内ではたらいでいる人は17人で、やさいをならべたり、レジを打ったり、手分けして仕事を進めています。この店では、とうふやハム・ソーセージを作ってはんぱいしています。とうふは、日本でとれただいずを100パーセント使って、1日に600～700丁ほどの数を作っています。ハム・ソーセージも飯館産の牛肉を使って、質の高いせいひんを作っています。野さいは、飯館村でとれたほうれん草や大根などを農家の人がから買い入れて、新せんなしなものをお店で売ったりします。大売り出しは、きぼの大きいもので1年に4回、小さいものは1年に50回くらい行っています。せんでんは、ちらしくばったり、大売り出しのはたや花火をあげたりします。このように、いろいろ工夫しながら、たくさんのお客さんに利用してもらえるようどりよくしています。