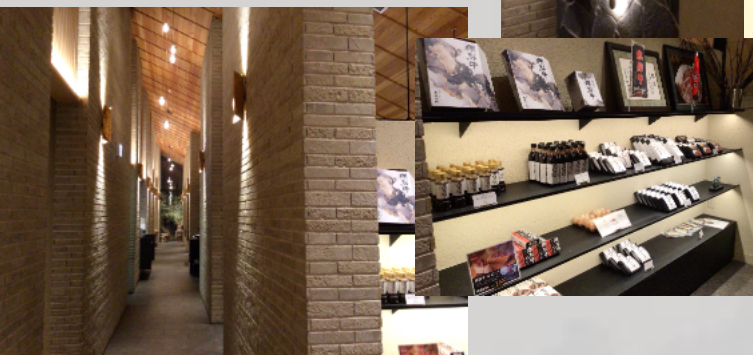


## 紹介したい場所

馬喰一代 長良本家



### 働く上で地域のために大切にしていること

高級な飛騨牛をみなさんに美味しく届けて**地域の人によるこんでもらうこと**や、長良川の伏流水を使用した県内産の厳選米を提供するなど、なるべく**地元のもを**提供することを大切にしているそうです。また、馬喰一代が最も大切にしていることは、**質の良い肉を選ぶ「目利き」の力**です。肉の本質を見抜く力で、とことん惚れ込んだ飛騨牛を「一頭買い」で仕入れていて、極上の飛騨牛をまるごと使い切ることで、良質で希少な部位さえもお値打ちにご提供できるそうです。そして飛騨牛を選び抜くことに力を入れるのは、**みなさまに格別な美味しさを余すことなく味わい尽くして欲しい**からだと言っていました。

### 岐阜市で働く理由、岐阜市のよさ

岐阜市で働いているのは店長の長屋さんは岐阜生まれだそうでふるさとで働きたかったからだそうです。また、岐阜市の良さを聞いたところ、岐阜市は**自然に囲まれていてとても暮らしやすい**、とは仰っていました。

### 施設や店舗を利用される方々へのメッセージ

「馬喰一代 長良本家の飛騨牛を食べることで地産地消を促進してくれてありがとうございます。これからも当店の飛騨牛を食べることで笑顔が生まれると幸いです。これからもよろしくお願いします。」

### インタビューをして感じたこと

今回の活動を通して自分は、働く人が**お客様に喜んでもらえるように**仕事をしていることを知りました。そこから自分は将来に向けてさまざまな人に喜んでもらうということが**働く上でやりがいとなり原動力となる部分**だということを学びました。