



肉匠 たま助

代表

菅原 安剛さん・真喜子さん

TEL.0235-64-1200

日出1丁目4-12

営業/9:30~19:00

定休日/毎週水曜日

●お店の紹介

昨年9月に、肉の厚さや切り方・挽き方などの要望にお応えする、細かいサービスの出来る店を目指し開業。実家の養豚業が「庄内こめ豚」をブランド化するタイミングとも重なり、積極的にアピールしています。店舗内のNIKU BAR TAMASUKEは、週末限定の予約制。肉屋だからできる低価格で、品質の確かなステーキをメインにしたお食事を提供しております。



●やまがたチャレンジ創業応援事業を活用した経緯

金融機関で庄内産業振興センターをご紹介いただき、補助金制度・金利の優遇措置などを知りました。先に開業している先輩達のアドバイスを参考に事業計画を作成し、その後参加した鶴岡商工会議所の「創業塾」で事業計画の方向性を確認。何度も練り直しながら準備をし、助成金と開業資金についての支援を受けることができました。



やわらかジューシーな庄内こめ豚をお弁当に！大人気の商品です。

●これからの目標

開業から1年不足なので、当初の事業計画を確実にクリアしていくため日々努力しております。多くのお客様にご来店いただけるよう、今後もおいしいお肉の食べ方や惣菜の新メニューなど、新しい提案をしていきたいです。