

おか半 スタッフだより

平成二十三年八月
第八号



お客様、ありがとうございます！

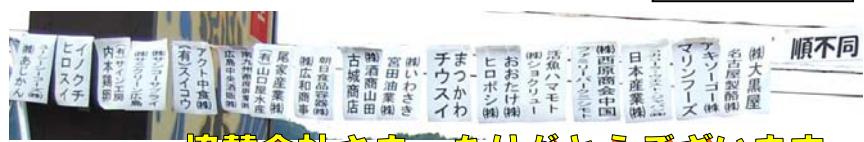
今月もおか半祭り開催しました。(毎水曜日)
地域の皆様のおかげで大大に盛り上がりました。
来場本当にありがとうございました。収益金は
般野町社会福祉協議会様、障害者活動で
あゆみ様へ寄付させて頂きましたが、今年は東北
へも私達の気持ちを届けたくてスタッフ一丸で頑
張りました。また、来年八月さらにバージョンアップ
して楽しくやります。乞うご期待!!
お前りでのお越し、お待ちしております。



おか半スタッフみんなです！



協賛会社さま。ありがとうございます。



「ほかぁ何でも食べますよ。」元気印の荒谷さんは御年81歳。魚をおろして65年。魚の鮮度はひとめでわかります。

おか半の元気な挨拶と笑顔の職人さん。毎日の楽しみは晩酌。何でも食べてぐっすり眠る。これが元気の源とか…。おか半のお魚を食べて喜んで頂けるのが何より一番の喜びだと、今日も張り切るおか半のスーパーマンです。



鮮魚の
荒谷 明

- 趣味
ご夫婦で仲良く外食
- 血液型
B型



スタッフ紹介

安芸津漁師の



山中夫妻 古川さん

とれたて元気なお魚いっぱい！



ワタリガニ！

→クルマエビ

←ハモ

朝4時 安芸津の海へ取材に
行ってきました～!!

安芸津から7kmぐらい沖、川尻の手前の方まで底引き網を引いて1時間くらいまわられるそうです。網の中にはハモ・タコ・車エビ・鰯・ホウボウ・オセダなどなど…お魚いへば、大漁でした。活きたピチピチのお魚たちでおか半のいけすは大脹わい。何より新鮮をお届けしたい!それがおか半の願いです。朝の4時は暗くて辛かっただけで楽しめたのです。



→社長です!



お魚さんたち、おか半のいけすへようこそ!