

人 ネットワーク

かみかわ
上川

ひでき
秀樹さん (1区)



ペペルと米里を皆さまから
愛され親しまれる場所に

深川市で生まれ、深川東高校を卒業。システムエンジニアなどの情報処理関係の仕事に就くため、札幌の専門学校に通いました。しかし、当時の日本は不況に陥っており、情報処理関係の仕事を募集している会社は少なく、札幌のホテルに就職。そこで4年間ホテルマンとしての基礎

を学び、地元深川のホテルで2年間働きました。

現在は、「妹背牛温泉ペペル」に勤め、レストラン業務と施設の事務作業や営業など幅広く業務に携わっています。

プライベートでは、高校生と中学生の娘2人が部活でバレーボールをやっており、夢に向かって頑張っている姿を父親として応援しています。また、趣味でプロ野球中継をよく観ていて、特に横浜DeNAベイスターズを34年にわたり応援し続けています。最近はお試合や野球観戦にもなかなか行くのが難しいので少し残念。

今後の目標としては、妹背牛町民の皆さまをはじめ、普段からペペルや米里を利用していただいているお客様にもっと愛され親しまれるよう運営に携わっていきたいと思います。

今月のお助けメニュー

あさりとトマトの韓国風スープ



【材料】4人分

- 殻付きあさり 200 g ⇒ 砂出しをしておく
- 生椎茸 4枚 ⇒ 薄切り
- トマト 1個 ⇒ 8等分にしてさらに半分切る
- 長ねぎ 40 g ⇒ 斜め切り

- ★ 水 700 c c
- ★ 鶏がらスープの素 小さじ 2
- ★ 酒 大さじ 1
- ★ 豆板醤 小さじ 1/2
- ★ 味噌 大さじ 1
- ★ 生生姜 8 g ⇒ みじん切り
- ★ にんにくチューブ 4 c m
- ★ ごま油 小さじ 1

【作り方】

- ① 鍋にごま油以外の★の材料・椎茸を入れて、強火にかける。フツフツとしてきたら、あさを加える
- ② あさりの殻が開いたら、トマト・長ねぎ・ごま油を入れ、さつと煮る

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄分 (mg)	塩分 (g)
50	2.6	1.4	26	1.4	1.1

詳しいレシピは妹背牛町ホームページに掲載 → 「フレッシュマートしんたに」でもレシピを配布中

