

# 小山田桜台で愛される昔ながらのお肉屋さん 自家製タレの焼き鳥や 揚げたてコロツケを毎日の食卓に

チャリー精肉店

チャリー精肉店(町田市小山田桜台、薄井和子店主、042・797・5584)は、町田市北西部に位置する住宅街、小山田桜台にあり、精肉をはじめ、焼き鳥やコロツケなどの惣菜を販売する地元で人気の精肉店である。

昭和59年、旧住宅・都市整備公団(現UR都市再生機構)の集合住宅である小山田桜台団地が建設された頃に創業し、今年で32年を迎える。地元から愛され、お客様がホッとするようなお肉を販売したいという薄井店主の強い気持ちが創業のきっかけという。

同店のオススメ商品は、秘伝の自家製タレをつけた焼き鳥。創業以来つぎ足しながら使用している秘伝のタレは、毎度最低4時間じっくり煮込む。鶏肉とタレの旨みが絶妙にマッチし、やみつきに

なるこの名物焼き鳥が売上の7割を占める。また、牛肉コロツケ、野菜コロツケなどバラエティに富み、一個一個丁寧に揚げられたサクサクのコロツケは、主婦の力強い味方である。

建設されてから30年余りが経つ当団地でも、近年居住者の高齢化が進んでいる。「昔に比べれば、近所付き合いの希薄化は感じる。でも、創業以来買いに来てくれるお客様とのコミュニケーションを

大切に、もっと街を元気づけていきたい」と店主の気持ちは強い。

街の名の通り、小山田桜台の4月は満開の桜が美しい。まもなく気候も暖かくなり、春本番が近付いてくる。「小山田桜台のお花見には、ぜひチャリーの焼き鳥を！」



薄井和子店主