

せやっこ商店街新聞

取材日2024.8.22



鮮度と質にこだわったお肉とお惣菜が大人気の精肉店

オカダミートは2015年にオープンした、国産お肉と手作り惣菜のお店です。鮮度と質にこだわったお肉や、それらを使って店内で丁寧に調理した惣菜が大人気。「シュウマイ」は瀬谷の逸品に認定されています。いつ来ても新鮮なお肉と、大人から子供まで家族みんなでのしめるメニューが揃っています。

オカダミート

🕒 10:00-19:00
📅 日曜日・水曜日
☎ 045-654-5187
📍 瀬谷区瀬谷4-8-11
第2白鳳ビル1F



小学生が発見！お店の魅力を教えて！



オカダミートの
一番人気のお惣菜は..

オカダミートのお惣菜は手作り。特に人気なのは、シュウマイ・ひじき煮・メンチカツ！
店長さんが「自分が食べたいと思う味」にこだわって作っているんだとか。



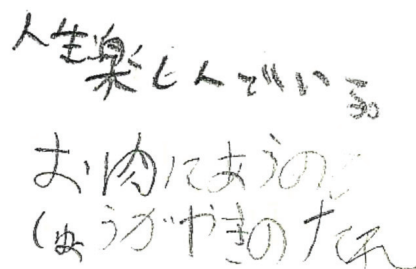
たくさんの新鮮なお肉

美味しいお肉を売るために一番大切なポイントは新鮮であること。仕入れは神奈川・千葉・埼玉いろんなところから美味しいお肉が届きます。仕込みは毎朝7時からやっているそうです。



笑顔絶やさず
ていねいに

店長の岡田さんはお肉が大好き。北海道出身の奥さんと2人でお店をしています。お客さんに「おいしかった」と言ってもらえたとき、とても嬉しいそうです。



【主催】瀬谷区役所地域振興課

【協力】いちょう通り商店会・マッチメディア瀬谷

【制作】瀬谷なび

いちょう通り
商店街HP



マッチメディア瀬谷
Match Media Seiya



SEYA
NAVI
瀬谷の人と地域をつなぐローカルメディア
瀬谷なび

