



手作りソフトかりんとう 「そのちゃん」

県産小麦粉で作った生地をカリッと揚げ、沖縄産の黒玉砂糖をまぶした「そのちゃん」は、ソフトかりんとうの名のとおり、まろやかなコクと香りが口いっぱいに広がります。気泡がなく、まるでクッキーのような味わいです。100g入りは180円、170g入りは300円です。

その美味しさの秘密は、食べやすいように丹念に生地の厚さを揃え、温度の違う油で2度揚げするなど、丁寧なかりんとう作りにあります。リピーターも多く、子どもからお年寄りまで幅広い人気の商品です。なかでも年輩者には、お茶うけにピッタリと好評です。

障がい福祉サービス事業所

和賀の園

北上市和賀町横川目10-20-3



多機能就労支援事業所 ファーム仁王
盛岡市名須川町18-5

野菜タップリ ヘルシーな「福幸おやき」



今や長野県の名物となった「おやき」ですが、その長野県おやき協議会会長から指導を受けたのが「福幸おやき」です。具は地場の食材にこだわり、皮はやわらかく、甘さ控えめです。

5種類のおやき（さつまいも・つぶあん・きんぴらごぼう・ひじき・切り干しだいこん）は1個120円、5個セットは500円。

また、季節限定の「ばしょう菜おやき」（1月～）は施設で栽培したばしょう菜を使用。2月に「チョコレートおやき」が発売されます。

なお、季節限定の具材（カレー、グラタン、アスパラ、ホウレンソウ、春キャベツ、ぜんまい、二子産さといもなど）を使用したおやきも随時発売の予定です。

急速冷凍した「福幸おやき」の賞味期限は2か月。レンジで1分～1分半が美味しい食べ頃です。

就労継続支援（B型）事業所

ワークステーションきたかみ

北上市和賀町長沼6-146

懐かしいふるさとの味

昔ながらの手作り和菓子「おやき」「がんづき」「かりんとう」

ファーム仁王の「がんづき」は 「みそ」と「くるみ」の相性が抜群

ファーム仁王の盛岡手作りがんづきは「みそがんづき」と「黒糖がんづき」（2個入り、各200円）の2種類。どちらも昔懐かしいおばあちゃんの味です。みそは岩手大学滝沢農場産の大豆と米100%を使った天然醸造みそ、黒糖は沖縄産を使用し、どちらもごまとくるみがたっぷり入っています。

「みそ」と「黒糖」をセットにした可愛い「丸カップ型がんづき」（2個入り、160円）は、岩手志援（株）のサポートで昨年から首都圏で販売。盛岡産山ぐるみがたっぷり入っています。また、季節限定で産直花山野のシナノゴールドを使った「りんごがんづき」も販売中です。

施設自慢の自家焙煎コーヒー、チーズケーキ、焼きドーナツなどが並ぶ「寺町カフェ」「杜のカフェ」「カフェラウンジ・フィールド」に続いて、近々「新寺町カフェ」がリニューアルオープンします。



商品のお問い合わせは

障がい者就労支援振興センターまで ☎019-637-4462