

いまがんば
今頑張っている作業をご紹介します。(撮影時)



そと しごと がんば
外での仕事も頑張っています。 こんかい じょうらくじさま さぎょう しょうかい
今回は常楽寺様での作業をご紹介します。



じしゅせいひんつうしん
自主製品通信

わかもつち いき ない せいひんはんばい きかい いただ
3/17、若松地域センター内にて、製品販売の機会を頂きました。



しんじゅくふくしきぎょうじょ
新宿福祉作業所のショップカードを

せいさく
製作しました。



じしゅせいひん せいひん しょうかい
自主製品の製品をご紹介します



ベーカリー通信

せいぞうさぎょうふうけい しょうかい
ベーカリー製造作業風景をご紹介します



ベーカリー通信

がつ はんぱいしゅうりょう しょうひん し
《3月で販売終了させていただく商品のお知らせ》

- ①抹茶と豆のロールパン ②ショコラデニッシュ棒 ③コンビーフとポテトのデニッシュ ④たまごとコーンのロールパン

がつ しんしょうひん がつ たち はんぱいかいし すべ しょうひん こむぎ たまごだいず にゅうせいひん しょう
《4月からの新商品(4月1日より販売開始)》※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。



クッキーデニッシュ

¥150

ふうみ よ きじ ね こ
風味の良いデニッシュ生地とザラメを練り込んだ
クッキー生地を重ね、シュガーフィリングを包みました。



チーズデニッシュ棒

¥120

じゅくせい しゅい ふうみ きじ
熟成ルヴァン種入りの風味のようデニッシュ生地で、
4種類のチーズ入りフィリングを巻きました。



ほうれん草とチーズのデニッシュ

¥150

そう そう あじつ そう
ほうれん草チーズフィリングと味付けしたほうれん草、
ベーコンをデニッシュ生地で包みました。



半熟風たまごとハムのパン

¥180

ほっかいどうさんせいこゆなま い
北海道産生乳の生クリーム入りハムマヨネーズフィリング
と半熟風の卵を乗せて焼き上げました。