

製品カタログ（食品編）

～広島市内作業所自主製品・サービスのご紹介～

広島福祉事業所がひとつひとつ心を込めて製作したものを紹介します
これらの収益は事業所の運営に活用されます

目次

中区

[アイラブ作業所](#) (吉島西)

[第一・第二もみじ作業所](#) (吉島西)

東区

[きつつき共同作業所](#) (戸坂南)

[きつつき第三作業所](#) (曙)

[つくしんぼ作業所](#) (戸坂くるめ木)

西区

[おりづる作業所](#) (観音新町)

[第三もみじ作業所](#) (観音新町)

[就労継続支援B型事業所ふたば](#) (庚午南)

南区

[広島南作業所](#) (西蟹屋)

安佐南区

[ふなき福祉園](#) (相田)

[工房とも](#) (伴中央)

安佐北区

[つくし工房](#) (可部)

[お菓子工房エール](#) (亀山)

安芸区

[森の工房AMA](#) (矢野東)

ご注文・お問い合わせは

広島市就労支援センター [TEL:\(082\)537-1331](tel:0825371331)

又は各事業所までご連絡お待ちしております。

アイラブ作業所（中区）

TEL : 082-248-0336 FAX : 082-236-1144



- ❖ 製品名 **チーズクッキー**
- ❖ 単価 **150** 円(1 袋 5 本)
クリームチーズ、粉チーズをたっぷり使っています
食べやすいスティック型にカットしています



- ❖ 製品名 **ブラックペッパーチーズクッキー**
- ❖ 単価 **150** 円(1 袋 5 本)
チーズクッキーの上にブラックペッパーと粉チーズを
たっぷりのせて焼いています
ブラックペッパーがアクセントになりピリッと辛口クッキーです



- ❖ 製品名 **レーズンチーズクッキー**
- ❖ 単価 **150** 円（1 袋 5 本）
レーズンの甘酸っぱい味がアクセントのチーズクッキーです
こんがり焼くことで、チーズの風味をひきたてています
小麦粉、卵、バターを使っています
他にコーヒーマーブル、グランベリーがあります



- ❖ 製品名 **黒ごまきなこ棒**
- ❖ 単価 **150** 円（1 袋 35 g）
きな粉、はったい粉、黒砂糖、水あめなどを使って作った
懐かしい味のお菓子です
大豆を原材料としたきな粉を使っています

アイラブ作業所（中区）

TEL : 082-248-0336 FAX : 082-236-1144



- ❖ 製品名 **バターサブレ**
- ❖ 単価 **110円**（1袋 20g）
卵は使わず、たっぷりのバターで作る
サクサクしたシンプルなクッキーです



- ❖ 製品名 **クランベリークッキー**
- ❖ 単価 **110円**（1袋 20g）
ドライクランベリーを使ったしっとりしたお菓子です
赤みを出すために低温でじっくりと焼いています
小麦粉、卵、バターを使っています



- ❖ 製品名 **ココナッツチュイル**
- ❖ 単価 **110円**（1袋 25g）
ココナッツをたっぷり入れて薄焼きしたクッキーです
サクサクとココナッツの香りが魅力です
小麦粉、卵、バターを使っています

第一・第二もみじ作業所（中区）

TEL : 082-243-0331 FAX082-243-0497



- ❖ 製品名 **もみせん**
- ❖ 単価 **120** 円（2枚入り）
300 円（5枚入り）

広島産のお米を使い、一枚ずつ生地から手作り
カキしょうゆを使った秘伝のタレで味付けしています
「ひろしま S-1 サミット 2013」スナック部門優秀賞受賞しました

味は3種類 **あまだれ・しょうゆ・ごましお**



- ❖ 製品名 **あげせん**
- ❖ 単価 **150** 円（2枚入）

手間暇かけて、生地から作っています。
半分はアオサ入り、半分はゴマ入りにした生地をひっつけて
一枚で二つの味が楽しめます。
「ひろしま S-1 サミット 2014」最優秀賞商品です。

味は3種類 **えびあげせん・カレーあげせん・チーズあげせん**

きつつき共同作業所（東区）

TEL : 082-229-7005 FAX:082-229-7008



- ❖ 製品名 **アーモンドクッキー**
- ❖ 単価 **390 円** (100g)
アーモンドの香ばしい、
さっくりとしたクッキーです



- ❖ 製品名 **ミックスクッキー**
- ❖ 単価 **400 円** (100g)
7種類 《ひと粒アーモンド（プレーン）
ココアナッツ・抹茶・スライスアーモンド
オレンジサブレ・ナッツ・くるみ》のクッキーが袋に入った
いろいろな味が楽しめるお得なクッキーです



- ❖ 製品名 **マドレーヌ**
- ❖ 単価 **420 円** (100g) 5個入 [プレーン 抹茶]
380 円 (75g) 3個入 [メープル ショコラ マロン]
ふんわりとしたかわいいシェル型のマドレーヌです



- ❖ 製品名 **アカゲラギフト**
- ❖ 単価 **1100 円**
オリジナルクッキーセット 8種入り (各種 2枚)
きつつきの定番クッキーが揃ったお得なセットです

きつつき第三作業所（東区）

TEL・FAX:082-262-0855



❖ 製品名 **まめでがんとす**

❖ 単価 **110円**（2パック）

国産大豆（ふくゆたか）を使用した味わいある納豆です
大粒大豆のため食べ応え十分です

要冷蔵 タレ・からしは付いていません

つくしんぼ作業所（東区）

TEL・FAX : 082-220-2330



- ❖ 製品名 **バニラキプフェル**
- ❖ 単価 **160** 円（5 個入）
グラニュー糖をまぶした四角いクッキーと三日月の形をした
かわいいクッキーです



- ❖ 製品名 **アソート**
- ❖ 単価 **160** 円（5 個入）
型抜きクッキー・スノーボール・バニラキプフェル・ココアクッキー
くるめ木おこし つくしんぼの定番クッキーを詰め合わせました
一度に多くのお菓子を楽しめます



- ❖ 製品名 **スノーボール**
- ❖ 単価 **160** 円（5 個入）
クルミを入れて焼いたクッキーに粉糖をまぶしました
サクサク ホロホロ食感のクッキーです



- ❖ 製品名 **ラズベリーサンド**
- ❖ 単価 **200** 円（1 個入）
クッキーにバタークリームとラム酒に漬けた
ラズベリーを入れました
ちょっぴり大人の味が楽しめます

つくしんぼ作業所（東区）

TEL・FAX : 082-220-2330



- ❖ 製品名 **レーズンウイッチ**
- ❖ 単価 **200** 円（1 個入）
サクッと焼き上げたサブレに特製バタークリームと
しっとり洋酒に漬け込んだレーズンをたっぷりサンドです



- ❖ 製品名 **型抜きクッキー**
- ❖ 単価 **160** 円（5 個入）
国産バターを使用したクッキー生地を可愛い型で抜いて
焼き上げました
つくしんぼの人気商品の 1 つです



- ❖ 製品名 **ココアクッキー**
- ❖ 単価 **160** 円（5 個入）
ココア生地にスライスアーモンドを合わせました
周りにまぶしたグラニュー糖の食感ともよく合います



- ❖ 製品名 **くるめ木おこし プレーン・チョコチップ・抹茶**
- ❖ 単価 **160** 円（6 個入）
コーンフレークにローストして刻んだ
クルミを混ぜ込んだクッキーです
プレーンの他にチョコチップ・抹茶があります

つくしんぼ作業所（東区）

TEL・FAX : 082-220-2330



- ❖ 製品名 **フロランタン**
- ❖ 単価 **220** 円（3 本入）
サクッとした食感にキャラメリゼした香ばしい
スライスアーモンドをのせて焼き上げました
つくしんぼの大人気商品!!



- ❖ 製品名 **マフィン プレーン**
- ❖ 単価 **160** 円（1 個入）
しっとりとした程よい甘さでボリュームたっぷり!!
満足感いっぱいのマフィンです



- ❖ 製品名 **マフィン レモン・オレンジ・紅茶・クランベリー**
- ❖ 単価 **200** 円（1 個入）
しっとりとした程よい甘さでボリュームたっぷり!!
満足感いっぱいのマフィンです



- ❖ 製品名 **マフィン ココア**
- ❖ 単価 **220** 円（1 個入）
しっとりとした程よい甘さでボリュームたっぷり!!
満足感いっぱいのマフィンです
ココアはオレンジピューレをのせて少し高級感が楽しめます

つくしんぼ作業所（東区）

TEL・FAX : 082-220-2330



- ❖ 製品名 **フィナンシェ プレーン**
- ❖ 単価 **150** 円（2 個入）
バターの香りが芳醇!!
小さめサイズでとても食べやすいフィナンシェです



- ❖ 製品名 **フィナンシェレモン・オレンジ・紅茶・クランベリー**
- ❖ 単価 **200** 円（2 個入）
バターの香りが芳醇!!
小さめサイズでとても食べやすいフィナンシェです



- ❖ 製品名 **フィナンシェ ココア**
- ❖ 単価 **220** 円（2 個入）
バターの香りが芳醇!!
小さめサイズでとても食べやすいフィナンシェです



- ❖ 製品名 **瀬戸内骨太カリッ!**
- ❖ 単価 **220** 円（1 個入）
体に良い いりこ ひじき あおさ ごま を
一度に摂取できるあっさり塩味のスナックです
カルシウムたっぷりて子供のおやつに最高です!!

おりづる作業所（西区）

TEL・FAX : 082-235-2029



✧ 製品名 **クッキー プレーン・マーブル・アーモンド**

✧ 単価 **120 円**

プレーン シンプルなクッキー

マーブル ココアとプレーンの市松模様

アーモンド アーモンドがたっぷり入っていて香ばしく甘さ控えめ



✧ 製品名 **粉まる ここあ丸 茶々丸 きなこ丸**

✧ 単価 **120 円**

たまごを使わない サクホロ食感 ♡



✧ 製品名 **フィナンシェ プレーン・ココア**

✧ 単価 **120 円**

焦がしバターが香るしっとりとした食感!!

ココアはほろ苦



✧ 製品名 **パウンドケーキ プレーン・紅茶・抹茶**

✧ 単価 **240 円**

よつ葉バターがたっぷり入ったケーキ



✧ 製品名 **はちみつ飴 各種 15 個入**

✧ 単価 **300 円** はちみつ飴 はちみつ飴の入った飴

✧ 単価 **350 円** 花粉荷の入ったはちみつ飴

黒糖はちみつ飴 プロポリスハーブ入りのど飴です

黒糖はちみつ飴 梅肉エキス入黒糖はちみつ飴

第三もみじ作業所（西区）

TEL : 082-291-1121 FAX : 082-291-1123



- ❖ 製品名 **オリジナルクッキー** 賞味期限 45 日
- ❖ 単価 **130 円**（7 枚）
350 円（22 枚）
プレーン・ココア・ごまの 3 種類が入った定番商品



- ❖ 製品名 **抹茶クッキー** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **130 円**（6 枚）
350 円（20 枚）

甘さ控えめ♥

抹茶風味の楽しめるクッキー



- ❖ 製品名 **カントリークッキー** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **200 円**（3 枚）
コーンフレーク・オートミール
チョコチップの入った厚焼きのクッキー



- ❖ 製品名 **オートミールクッキー** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **200 円**（45 g）
オーツ麦・オートミール・アーモンド
などを使ったミネラル豊富なクッキー
食物繊維が豊富（白米の 19 倍）

第三もみじ作業所（西区）

TEL : 082-291-1121 FAX : 082-291-1123



- ❖ 製品名 **チョコレートクッキー** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **200 円**（6 個）
チョコチップやココアが入った濃厚なクッキー



- ❖ 製品名 **ビスキュイ・アマンド** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **130 円**（7 個）
メレンゲを使ったふんわりサクサクのクッキー



- ❖ 製品名 **アーモンドせんべい** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **200 円**（30 g）
アーモンドと白ごまがたくさん入った
薄焼きでパリパリした食感です



- ❖ 製品名 **ポテピ** 賞味期限 45 日
- ❖ 単価 **130 円**（20 g）
サツマイモを裏ごしして薄く焼いたクッキー
卵・小麦粉は使用していません

第三もみじ作業所（西区）

TEL : 082-291-1121 FAX : 082-291-1123



- ❖ 製品名 **はなはなクッキー** 賞味期限 45 日
- ❖ 単価 **130 円** （1 枚）
色んな表情の花形クッキー



- ❖ 製品名 **にこにこクッキー** 賞味期限 45 日
- ❖ 単価 **130 円** （1 枚）
丸顔のかわいいキャラクタークッキー



- ❖ 製品名 **紅茶クッキー** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **130 円** （6 枚）
国産レモンとケニア紅茶を使ったやさしい味のクッキー



- ❖ 製品名 **パンダクッキー** 賞味期限 45 日
- ❖ 単価 **130 円** （1 袋）
愛らしいパンダのクッキー

第三もみじ作業所（西区）

TEL : 082-291-1121 FAX : 082-291-1123



- ❖ 製品名 **チーズポキット** 賞味期限 30 日
- ❖ 単価 **130 円** (20 g)
ビールのおつまみに合いそうなチーズ味のクッキー



- ❖ 製品名 **ラムレーズンクッキー（11月～4月のみ）**
- ❖ 単価 **130 円** (4 枚) 賞味期限 30 日
クッキー生地にもラムレーズンを加えた
大人な感じのちょっとリッチなクッキー

就労継続支援 B 型事業所 ふたば（西区）

TEL : 082-533-7460 FAX : 082-533-7461



- ✧ 製品名 **バターケーキ**
- ✧ 単価 **400** 円 (140 g)
180 円 (スティックケーキ 14 cm×3 cm)
- ✧ 種類 紅茶・ココア・プレーン・あずき



- ✧ 製品名 **クッキー各種**
- ✧ 単価 **460** 円(13 個入)
- ✧ 種類 すりごま・・・オニザキの香ばしいすりごまを使用
抹茶・・・奥八女の抹茶を使用
アーモンドココア・・・フランス産のココアバターを使用



- ✧ 製品名 **季節のジャム**
- ✧ 単価 **670** 円 (240 g)
季節によって種類が変わります
いちじく・ブルーベリー等
広島県産を使用

広島南作業所（南区）

TEL : 082-262-9818 FAX : 082-567-0818



- ❖ 製品名 **焦がしニンニクしょうゆオイル**
- ❖ 単価 **500 円** (300ml)
サラダ・チャーハン・肉料理をはじめ
多種多様に使えます



- ❖ 製品名 **天日干し梅干**
- ❖ 単価 **600 円** (300g)
作業所の農園で実った梅を手塩にかけて加工しました
添加物は使用しておりません

ふなき福祉園（安佐南区）

TEL : 082-872-6611 FAX : 082-555-5230



- ❖ 製品名 **季節のジャム**
- ❖ 単価 **350 円～600 円** (100g～200g)
毎年季節によって種類が変わります
キウイ&ブルーベリー 四国の農園で自家栽培しています

やまもも&ブルーベリー 無農薬です！甘さ控えめ 🍓

工房とも（安佐南区）

TEL : 082-836-4301 FAX : 082-836-4302



- ❖ 製品名 **TOMO オリジナルクッキー**
- ❖ 単価 **150 円** (30g)
- ❖ 種類 ①いちご ②ココア ③メープル
④キャラメルカフェ ⑤ちよこくるみ ⑥かぼちゃ
⑦アソート (いちご・ココア・メープルのミックス)
食べやすく小さい特徴のあるサクッととした食感のクッキー
バターを使用 !!



- ❖ 製品名 **アマンド**
- ❖ 単価 **200 円** (6枚入)
カリッとした食感でアーモンドスライスをたっぷり使用 !!

工房ともおすすめの一品です♥



- ❖ 製品名 **ココガレット**
- ❖ 単価 **180 円** (6枚入)
香りたっぷりのココナッツのみをふんだんに使用 !!
パリッとした食感の洋風おせんべい



- ❖ 製品名 **米粉サブレ**
- ❖ 単価 **180 円** (5枚入)

ほろっとした食感でコーヒーや紅茶のお供にどうぞ♥
米粉を使用 !!

つくし工房可部（安佐北区）

TEL・FAX : 082-815-0355



- ✧ 製品名 **カラス麦クッキー**
- ✧ 単価 **150 円**
今話題のオートミールでザクザク食感



- ✧ 製品名 **フロランタン**
- ✧ 単価 **150 円**
サクッとしたサブレ生地にキャラメルコーティング
スライスアーモンドをのせた焼菓子



- ✧ 製品名 **サブレフロマージュ**
- ✧ 単価 **150 円**
エダムチーズたっぷりのサブレ



- ✧ 製品名 **アーモンドチュイール**
- ✧ 単価 **150 円**
アーモンドをうすくのばしたクッキー



- ✧ 製品名 **アソートクッキー（クッキー詰め合わせ）**
- ✧ 単価 **150 円**
5種類のアソートクッキー



- ✧ 製品名 **オレンジクッキー**
- ✧ 単価 **150 円**
さわやかなオレンジピール入りクッキー

つくし工房可部（安佐北区）

TEL・FAX : 082-815-0355



- ❖ 製品名 **ミルクビスケット**
- ❖ 単価 **150 円**
ちょっぴり塩味ハード系ビスケット



- ❖ 製品名 **アーモンドクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
キャラメルコーティングしたアーモンドがゴロゴロ



- ❖ 製品名 **きなことくみのクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
きなこクッキーの中にクルミのアクセント



- ❖ 製品名 **ザクチョコクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
コーンフレークたっぷりのココア味のクッキー



- ❖ 製品名 **かぼちゃクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
かわいいお花型クッキー



- ❖ 製品名 **スタークッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
ミルククッキーとチョコチップの星型クッキー

つくし工房可部（安佐北区）

TEL・FAX : 082-815-0355



- ❖ 製品名 **キュートないちご**
- ❖ 単価 **150 円**
ほろっと甘酸っぱいイチゴ味



- ❖ 製品名 **ルシアン**
- ❖ 単価 **150 円**
ほろっと甘いくちどけ



- ❖ 製品名 **紫いもポーロ**
- ❖ 単価 **150 円**
紫芋のやさしい味わい



- ❖ 製品名 **かぼちゃポーロ**
- ❖ 単価 **150 円**
かぼちゃのやさしい味わい



- ❖ 製品名 **きなこポーロ**
- ❖ 単価 **150 円**
なつかしくてやさしい味わい



- ❖ 製品名 **カフェロンクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
形はメロンパン 味はコーヒー

つくし工房可部（安佐北区）

TEL・FAX : 082-815-0355



- ❖ 製品名 **コーンマカロン**
- ❖ 単価 **150 円**
コーンフレークとレーズン



- ❖ 製品名 **クランベリークッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
ポリフェノールの宝庫



- ❖ 製品名 **レモンティークッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
紅茶+レモンピール=お口の中はレモンティー



- ❖ 製品名 **レモンクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
さわやかなレモン味



- ❖ 製品名 **ハニー&ソルトクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
にこにこマークの甘じよっぱいクッキー

つくし工房可部（安佐北区）

TEL・FAX : 082-815-0355



- ❖ 製品名 **ジンジャークッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
ピリッとしょうががきいたクッキー



- ❖ 製品名 **チョコチップクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
サクサクの生地にチョコをトッピング



- ❖ 製品名 **アマンドクッキー**
- ❖ 単価 **150 円**
プレーンとココアの定番クッキー



- ❖ 製品名 **ブラウンシュガー**
- ❖ 単価 **150 円**
アーモンドを丸ごとのせた香ばしいクッキー



- ❖ 製品名 **ラングドシャ**
- ❖ 単価 **150 円**
やわらかな口どけ

つくし工房可部（安佐北区）

TEL・FAX : 082-815-0355



- ❖ 製品名 **マドレーヌ（アーモンド）**
- ❖ 単価 **110 円**
四つ葉バターをふんだんに使ったぜいたくなマドレーヌです



- ❖ 製品名 **抹茶マドレーヌ**
- ❖ 単価 **130 円**
四つ葉バターをふんだんに使ったぜいたくなマドレーヌです



- ❖ 製品名 **レモンマドレーヌ**
- ❖ 単価 **130 円**
四つ葉バターをふんだんに使ったぜいたくなマドレーヌです



- ❖ 製品名 **黒糖マドレーヌ**
- ❖ 単価 **130 円**
四つ葉バターをふんだんに使ったぜいたくなマドレーヌです



- ❖ 製品名 **チョコマドレーヌ**
- ❖ 単価 **130 円**
四つ葉バターをふんだんに使ったぜいたくなマドレーヌです

お菓子工房エール（安佐北区）

TEL・FAX : 082-847-2231



- ❖ 製品名 **パウンドケーキ**
- ❖ 単価 **650 円～**
- ❖ 種類 オレンジケーキ レモンケーキ
オレンジやレモンのピール
リキュールに高級バターを使ったパウンドケーキ
口の中でしっかりとろけます



- ❖ 製品名 **季節のパウンドケーキ**
- ❖ 単価 **650 円～**
- ❖ 種類 さくらケーキ 梅ケーキ マロンケーキ フルーツケーキ
ショコラオレンジケーキなど
季節の素材で作った限定のパウンドケーキです



- ❖ 製品名 **ウイングクッキー**
- ❖ 単価 **220 円 (50g)**
抹茶 ココナツ ココアアーモンドの3色入りクッキーです
おなじみの飽きの来ないクッキーです



- ❖ 製品名 **金亀花林糖**
- ❖ 単価 **420 円 (110g)**
エールのおからシリーズの一番人気です
薄くてかるい食感のかりんとうを亀の形にしました
おからに紅麴やゴマを練りこんだ生地に
黒糖や甘露の醤油の密で仕上げました
可部のおみやげにどうぞ

お菓子工房エール（安佐北区）

TEL・FAX : 082-847-2231



❖ 製品名 **オリジナルシフォンケーキ**

❖ 単価 **1000 円** Lサイズ（18 cm）

500 円 Sサイズ（14 cm）

素材にこだわったプレーンなシフォンケーキ

素材本来の味でふんわり仕上げています



❖ 製品名 **抹茶シフォンケーキ**

❖ 単価 **1000 円** Lサイズ（18 cm）

500 円 Sサイズ（14 cm）

京都の上質なお抹茶が香るシフォンケーキ

ふんわりしっとり 落ち着いたお味



❖ 製品名 **醤油シフォンケーキ**

❖ 単価 **1000 円** Lサイズ（18 cm）

500 円 Sサイズ（14 cm）

黒糖とほんのり香る醤油がマッチした和風シフォンケーキ

可部の甘露醤油を使っています

森の工房 AMA (安芸区)

TEL : 082-888-8822 FAX : 082-888-1551



❖ 製品名 **カントリークッキー**

❖ 単価 **200円** (80g) (相談に応じます)

❖ 種類 **6種類**

オレンジ・ココア・レーズン (5月～9月)

抹茶白チョコ・レモン (5月～9月)

チョコチップ (10月～4月)

マーガリン・卵・オートミールを使用し

サクサク食感でサッパリとした甘さのクッキーです♥

❖ 製品名 **カントリークッキーミックス**

❖ 単価 **200円** (80g) (相談に応じます)

一度に全ての味が味わえます

森の工房 AMA（安芸区）

TEL : 082-888-8822 FAX : 082-888-1551



✧ 製品名 **ブルーベリージャム**

✧ 単価 **650円**（200g）

国産の無農薬ブルーベリーで作ったブルーベリージャムです
手間と時間をかけてじっくり煮込んで作ったジャムは
その深い味わいにリピーターも多い商品です
パンに塗るもよし！！

ヨーグルトやアイスクリームにかけるもよし！！

そのまま食べてもよし！❤

社会福祉法人 広島市手をつなぐ育成会 広島市就労支援センター

〒733-0011 広島市西区横川町3丁目2-46

TEL : 082-537-1331 FAX : 082-537-1332

E-mail : si-jusan@gaea.ocn.ne.jp

URL : <http://h-shisyurou.jp/>

[トップページへ戻る](#)

