



◆アットホーム

＜地域活動支援センター＞  
 福岡市城南区七隈4-23-33  
 TEL・FAX 092-862-4515  
 (営)9:30～17:30  
 (休)土・日・祝日  
 ホームページ <http://www.athome2001.com>  
 Eメール [athome@kaz.bbiq.jp](mailto:athome@kaz.bbiq.jp)

Foods (パン・菓子)



アットホーム

Foods [食]

コーンフレーク入りのザクツとしたクッキーや、しっかり硬いクッキー、サクサク軽いマカロンなど、焼き菓子はいろいろな食感が楽しめます。各110円。



フランス語で「カリカリの」という意味の伝統菓子「クロッカンはレモン、カフェ、ジンジャーの3種類。各110円。

Goods [雑貨]



バターたっぷりのマドレーヌやフィナンシェなど(各130円)もあり、焼き菓子の詰め合わせもできます。

クッキー、ケーキなど担当に分かれて作業をする利用者の皆さん。男性もお菓子作りを楽しんでいます。

Art [絵・音楽]

Work [作業]



どくだみの葉を陰干した手作りのどくだみ茶(右/250円)や地域の小学校で育てたハーブを使ったハーブティー(左/350円)も。



平日10:00～14:00まで福大病院に出店。利用者が接客もしています。時間内に売り切れてしまうこともしょっちゅう。



事業所の入り口が小さなショップになっており、全商品を購入できます。

ギフトにもってほしいの、リッチで濃厚な焼き菓子たち

城南区七隈の福大病院内のロビーに、平日の14時まで小さなショップがオープンします。並ぶのは見た目もきれいなパウンドケーキやチーズケーキ、ガトーショコラ、小さくてかわいいクッキーやマカロン。「種類がたくさんあって飽きない」「無添加だから安心」。患者さんへのお見舞いに、家族へのお土産にと、次々と売れてゆきます。

焼き菓子を作っているのは、福大近くにある『アットホーム』。もともと福大病院に通う精神科の患者さんの保護者が集まって作った事業所で、現在も精神障がいのある方たちが通っています。地域との関わりを求めて始まったお菓子作りが軌道に乗り、今では大学の学食やクリニックスの売店にも卸しています。「とにかくおいしいものを作りたい」の思いから、味に妥協は一切しません。ケーキはパティシエに指導を頼み、マカロンは納得いく味になるまで1年を費やしました。しっかりと濃厚な味わいの焼き菓子たちはラッピングもとてもおしゃれ。そのままギフトに喜ばれそうです。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



ヨーロッパの高級チョコレートを使ったガトーショコラ。濃厚でチョコレート感いっぱい。カット150円、ホール1300円。



「一流のお店にも負けません」とスタッフが自負するチーズケーキ。クリームチーズを贅沢に使用したニューヨークタイプ。ホール1100円～。



フルーツやナッツなどの具がゴロゴロ入ったパウンドケーキ(各1300円)。ヨーグルト&ブルーベリー、フルーツ、オレンジ、パイン、キャラメル、ウォールナッツ、五色かのこの7種類。