



◆ 工房きずな 茶房りあん
 <就労移行支援・就労継続支援(B型)>
 福岡市西区野方1-19-33
 TEL・FAX 092-811-2346
 (営)11:30~15:30
 (休)土・日・祝日

Foods <カフェ&レストラン>



茶房りあん

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



無農薬栽培のハーブをブレンドしたハーブソルトは肉料理用、魚料理用、マリネ用の3種類。各450円。ラベルは工房まる(P166)とのコラボ。



ゆっくり過ごしてもらるように、席はゆとりを持たせた配置に。

狭いながらも活気のあるキッチン。実習生は就労を目指し、役割分担した仕事に励みます。



モロヘイヤが入った、その名もピックリカレー。サラダ、コーヒー付きで650円。粘り気のあるまるやかな味は、まさにオリジナル。



トロットしたチーズがたまらないホットサンドセット600円。



布ぞうりもきずなの自主製品の1つ。1足1800円〜。



きずなで作っている手作り石けん1個100円。独自の製法で溶けにくく、肌に優しい。食器洗いや洗濯など、幅広い用途に使えます。



ふっくら卵の中にはチキンライスがぎっしり。野菜もバランスよく入ったボリュームたっぷりのオムライス(550円)はお店の一番人気。



相性抜群! ミヨウガをトッピングしたきゅうりチャーハン600円。

「こだわりと意外性で勝負 安心食材を使った和カフェ」
 フランス語で「きずな」を意味する「りあん」は、西区横浜にある多機能型事業所「工房きずな」の出張所。木造の店内は、和風カフェといった優しい雰囲気であらゆる食事が楽しめます。
 看板メニューのオムライスをはじめ、手作りがモットーの料理は、工房きずなで育てた無農薬野菜やハーブなど安心な食材を使用。ミヨウガ×きゅうり、シラ

ス×ネギといった意外な組み合わせのチャーハンもあり、ひと味ちがった美味しさが評判です。毎週水曜日には、内容が替わるお楽しみランチが登場。また、夏はぶっかけソウメン、冬はだご汁など季節限定メニューも。サラダ、コーヒー付きで600円という安価でありながら、こだわりとセンスが感じられる料理の味は、りあんならではです。
 指導員が調理を行う傍ら、野菜を切るなどの下ごしらえや洗い物、配膳などのサービスは2人の実習生(利用者)の役割。今日も美味しい家庭の味とくつろぎを求めてやって来た常連さんとの会話が弾みます。



豆乳コーンスープが付いた高菜チャーハン600円。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]