



◆なのみ学園

<自立訓練(生活訓練)・就労移行支援・就労継続支援(B型)>  
 福岡市南区清水1-13-19  
 TEL 092-511-1128  
 FAX 092-511-1107  
 (営)9:00~17:00 (休)土・日・祝日  
 ホームページ <http://www.fc-jigyoudan.org/nanomi/>  
 Eメール [nanomi@fc-jigyoudan.org](mailto:nanomi@fc-jigyoudan.org)

Foods (パン・菓子)



なのみ学園

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]

9種類が揃うクッキーは1袋280円。レモンクッキーは生のレモン果汁を使用。



フロランティーヌは、焼きの工程を3度行う手間のかかる一品。生地の上に餡をのせるたれ伸ばしの作業は、専任のメンバーが行います。



生地を搾ったり、木杵を使って形成したり、一つ一つの丁寧な工程を経て、おいしいクッキーのできあがり。



「お客様からおいしかったとお礼のハガキやメールが届くことも」と話す職員言葉からも、その味は折り紙付き。大量注文にも対応でき、着実にリピーターを増やしています。

そのほかバナナ、チョコチップ、マーブルといった定番から、ほうれんそう、にんじんなどビュレから作るヘルシーなクッキーまで全9種類。

開設当時から20年以上作り続けてきたクッキーは、地元の菓子職人のアドバイスを受けて開発され、今では地域の人気者。なかでもフランスの伝統菓子である板状のクッキー「フロランティーヌ」は、1個110円という価格と満足のボリューム感で、まとめ買いしていくファンもいるほどです。



生地の上に、アーモンド、ハチミツ、生クリームなどをミックスした餡をのせて焼き上げたフロランティーヌ。サクサクとした食感がクセになる人気商品。

人気のフロランティーヌなどこの道20年の本格クッキー

なのみ学園のクッキーは、知的障がいのあるメンバー約20名で構成されたクッキー班が担当。清潔な厨房では、支援員の指導の下、計量する人、生地を均等に絞っていく人などパートごとにメンバーが分かれ、作業に打ち込む姿が印象的です。



ギフトは予算に合わせて組み合わせ自由。進物や結婚式の引出物にも好評で、特別ラッピングも行います。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]