



◆ ワークショップたちはな お菓子の店ぶぶる
 <就労移行支援・就労継続支援(B型)・生活介護>
 福岡市東区青葉2-11-9
 TEL 092-663-2833
 FAX 092-663-2834
 (営)9:30~15:30
 (休)土・日・祝日

Foods <パン・菓子>



お菓子の店ぶぶる

米粉のパウンドケーキなど
 優しい味の焼き菓子が人気

店内に足を踏み入れると、厨房から漂う焼き菓子の甘い香りに包まれます。ワークショップたちはなが運営する『お菓子の店ぶぶる』では、障がいのあるスタッフが作るパウンドケーキやクッキーなどを販売。別棟には製造を主に行う菓子工房があり、大勢のスタッフが職員と一緒に焼き菓子作りに専念。広々とした明るい厨房で、作業のパートナーごとにスタッフがリーダーを務め、責任感を持って仕事を進めます。

しっかりとした食感で小麦粉アレルギーの人も安心して食べられる米粉のパウンドケーキ、バレンタイン限定で作ったものが評判となり定番化したチョコボン、サクサクとした食感がたまらないフロランランなど、バラエティに富んだ焼き菓子はそれぞれにファンが付くほど。予算に合わせて箱のタイプも揃うギフトにも定評があります。

さらに別棟のアート工房では、障がいの重いスタッフがキャンドルの製造・ラッピング、シユシユ作りを担当。互いに切磋琢磨しています。

大量生産を行える工房では、リーダーが生地の混ぜ方や温度などをチェック。パウンドケーキは焼き型で丁寧に焼き上げます。



種類豊富な焼き菓子。ショコラケーキ(写真右奥)100円、ココナッツベースのCoCoクッキー(左)1個120円、フィナンシェ(中央右)130円。



添加物や保存料をなるべく使わずに作るパウンドケーキは10種類以上。バナナくのみやチョコなど1カット売りで120円、1本800円。米粉を使用した白ごま・アズキ・レモン・抹茶の4種類は1カット130円、1本900円。



チーズケーキ(写真左・中央奥)はバイクドとスフレの2種類があり各240円、一番人気のチョコボン(右)500円。



新商品も続々! グレープフルーツとハイビスカス&ローズヒップのハーブティーで作ったジャム「大人のレッド」(写真右)500円、ティラミス(左)200円。



キャンドルは数字タイプと、花やハート型3つ入りの2種類。各100円。



流行のシュシュも手作り。1個300円。



店内はバリアフリー。店名の「ぶぶる」は「みんなが集まる場所」という意味を持つのだそう。