

◆さざなみ第2作業所
 <精神障害者小規模通所授産施設>
 福岡市城南区七隈2-2-2
 TEL・FAX 092-873-0959
 (営) 11:00~18:00
 (休) 土・日・祝日
 ホームページ <http://www.sazanami2.net/>
 Eメール sazanami2@hid.bbiq.jp



Foods (パン・菓子)



さざなみ第2作業所

国産小麦粉や安心卵。
 素材の良さが際立つ焼き菓子

両手で大きなマルをつくった、まるまる君。がトレードマーク。素材もマル、味の病気や精神・知的障がいのある人の通う『さざなみ第2作業所』の焼き菓子ブランド。パウンドケーキやサブレ、マドレーヌなどの焼き菓子は、なんととっても素材へのこだわりがすごいです。安心・安全でなければと、九州産小麦粉をはじめ、抗生物質を使わず育てた養鶏場の卵、

種子島のきび砂糖、無農薬のお茶や紅茶の葉...と厳選。保存料などの添加物はもちろんなし。良い素材だからこそその深く優しい味わいで、生協や自然食品の宅配のカatalogにも掲載されるようになりました。春ははっさく、夏は赤紫蘇やしょうが、秋は紅玉りんごなど、その季節しか味わえない限定ケーキもあり、毎年楽しみに待っています。2009年から工房を改装して作業能率を上げ、ケーキの味もパティシエの指導でさらにおいしくなりました。お菓子作りを通して利用者の自立につなげたい。まるまる君の笑顔には、みんなの希望が詰まっています。



2人分サイズのミニケーキも新登場。日本茶との相性も良い和風ケーキで、きなこ、黒ごま、ほうじ茶の3種類。各350円。



きび砂糖の甘さがやさしいスノーボール(4個入150円)。口の中でほろっととろけます。

予算に合わせて焼き菓子の詰め合わせギフトもできます。城南区近辺なら3000円以上の注文で無料配達OK。



卵を一つ一つ卵黄と卵白に分けたり、きび砂糖は一度ミキサーで細かくしたりと、利用者の皆さんが手間ひまかけて作ります。



味と安全性にこだわって選んだ材料の良さを実感する味わいのパウンドケーキ。レモン、オレンジ、いちじくとプラム、紅茶など6種類。このほか季節のケーキも。700円～。



卵の味がしっかり卵サブレ(写真右・4枚入150円)、スコーン(中央・プレーン&紅茶、2個入200円)、アーモンドがザクザク入ったメレンゲ(左・2枚入200円)。



ふんわりして口どけの良いマドレーヌ。紅茶、レモンがあり各120円。



事業所は小さなショップにもなっています。焼き菓子は店内でも味わえ、お茶やコーヒーのサービスも。



お菓子作りのほか自主製品として屋久杉の箸を販売(800円)。木の香りが良く、夫婦箸セット(1800円)やマイ箸セット(袋付1700円)もあります。