



◆サンハウス

<就労移行支援・生活介護>
 福岡市西区大字羽根戸515-3
 TEL 092-894-8844 FAX 092-894-8845
 (営)10:00~16:00
 (休)土・日曜 ※『はねど家』は日・月曜休
 ホームページ <http://www.sunhouse.or.jp>
 Eメール dvd@sunhouse.or.jp

Foods (パン・菓子)



サンハウス

遠方からのファンも多い
とびきりおいしいパン屋さん

自然豊かな西区羽根戸地区、飯盛山に向かう途中に、小さなパン屋さん『はねど家』があります。ここでパン作りをしているのは、主に精神障がいのある利用者の皆さん。2000年に開所したサンハウスが、就労をめざす利用者のため、接客・販売の訓練の場としてパン工房をオープンしました。

パン講師の資格を持つ職員の指導で作るパンは、街のパン屋にもまったく引けを取らないおいしさ。材料を厳選し、小麦粉は「寒い地方の農産物の少ないものを」とカナダ産の上質のものを。マーガリンは使わずバターを贅沢に使用しています。さらに、中に詰めるクリームなどのフィリングやトッピングに合わせて、生地配合も全て変えるというこだわりよう。そんな『はねど家』の一番人気は「もちもちさつま」。タピオカ粉を使ったもちもち食感の生地に甘いさつま芋が良く合っており、あとを引く絶妙な味。ほかでは味わえないこのパンをめざして、遠方からわざわざ買いに来る人が多いというのも納得の味わいなのです。



ウィンナーパン(写真右・160円)、
 キャロットパン(中・1カット150円
 ～)、デニッシュ(左・150円)、ブルー
 ベリーロール(下・1カット150円～)
 などこだわりのパンが揃います。



パン班のほかにランドリー班も。
 病院のタオルなどの洗濯を請け
 負い、丁寧に洗います。



地域の病院や
 スーパーなどで
 移動販売も。自分
 たちで作ったパン
 が売れることが、
 利用者の皆さんの
 励みです。



ワンちゃん用のクッキーも作っています。
 豆乳やオリーブオイル使用でとてもヘルシー。無添加・無着色で安心です。チーズ味・おから味各150円。



サンハウスの敷地内にある『はねど家』。緑に囲まれた気持ちのいい場所で、天気の良い日はテラスでコーヒーとパンを楽しめます。

『はねど家』のパンは水分を控えめに作っているため、小麦粉やバターの味がしっかり。ブルーベリーパンなど季節のパンも登場します。菓子パン100円～、食パン300円～。



一番人気の「もちもちさつま」は1個70円。福岡市の福祉イベント『ときめきフェスタ』の授産品コンクールで最優秀賞を受賞しました。