



◆つばめ工房原作業所

<就労継続支援(B型)>
 ※平成22年度移行予定
 福岡市早良区原3-18-15
 TEL・FAX 092-821-4055
 (営)10:00~15:30 (休)土・日・祝日
 Eメール tsubame1@elf.coara.or.jp

Foods (その他食品)



つばめ工房 原作業所

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



果実とグラニュー糖を混ぜて鍋へ。素材から出る水分を利用するのでほとんど水も加えません。ピンは煮沸消毒しています。



手作りのマルセイユ石けん(300円)。廃油ではなく市販の石けんの素と精製水で作ります。肌にも安心してしっとりとした洗い上がり。



料亭で使ういりこの頭とはらわたを丁寧に取り除いて。こうした下請け作業も事業所の大切な収入源です。



野の花を押し花にして、ハガキやカード、箸袋などにあしらった作品づくりも。

果実のおいしさが詰まった
 デザート感覚のジャムたち

ゆずりんご、りんご&バナナ、紅茶ミルク、ラ・フランスに柿…。『つばめ工房原作業所』で作るジャムは、他にない組み合わせで、ちょっと、しゃれているんです。

開所以来13年、箱折りなどの内職作業を頑張ってきましたが、利用者の皆さんの就労訓練と自立を目指し、オリジナル商品を作ろうと、2009年春からジャム作りがスタートしました。使う果物は地元の農家が作る旬のもの、そして無農薬・減農薬のもの。だから季節ごとにいろんな味が楽しめます。

みんなで果物の皮をむき、種を丁寧に取って小さくカット。グラニュー糖と合わせて混ぜながら約1時間、付きつきりで煮詰めます。職員がパティシエから教わった製法で、トロリとみずみずしくコンフィチュールのような仕上がりが。宝石のようにきれいな果実の色と甘みをいかしたジャムたちは、ヨーグルトに添えたりデザート感覚でも楽しめます。パッケージもナチュラルで、手みやげやプチギフトにとくくつも購入する女性が多いというのも納得、です。



「あまおう」「ゆず」「梨」など季節ごとに登場する味が楽しめるジャム。定番商品で、濃厚なミルクジャムも人気。各400円。



規格外のトマトやいちじくを低価格で仕入れてジャムに。皮をむいて種を取って…全て手作業です。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]