



◆つくし学園

<自立訓練(生活訓練)・就労移行支援・就労継続支援(B型)>
 福岡市城南区鳥飼5-16-12
 TEL 092-821-6171 FAX 092-821-6175
 (営)9:00~16:00
 (休)土・日・祝日
 ※パン販売は毎週木曜日の14:00~15:30

Foods (パン・菓子)



つくし学園

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



デニッシュ系は1個110円。香り豊かなクロワッサンやカレーデニッシュ、ハム&チーズなど。



あんパン、メロンパン、チョコ丸、チーズなど菓子パンは1個90円〜。油で揚げないヘルシーなカレーパンも人気。

知的障がいのあるメンバーがひとつひとつ手作りしています。



この看板とピンク色ののぼりが目印です。



販売は毎週木曜の14:00~15:30まで。

丸いパン(写真右150円)は朝食にもぴったり。ほうれんそうを練り込んだパンもあります。



Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



保存料や添加物を使っていないので安心、と人気の食パン(150円)。ほとんどの人がリピーターになるそう。



食パンは4・5・6・8枚切があります。

子どもやお年寄りにやさしい
 素朴でヘルシーなパンたち

毎週木曜日の午後は、つくし学園の手作りパンの販売日。住宅街から人が集まって、販売時間の30分も前からすでに行列ができています。「家族がここの食パンじゃないと、って言うんです」と笑う女性は、販売開始と同時に食パン5斤をお買い上げ。「近所の人から頼まれて」とまとめ買いする人も。この日52本焼いた食パンは、30分足らずで売り切れてしま

まいりました。

つくし学園は、1977年に開所した知的障がい者の施設。パン作りの歴史も古く、今では保育園の給食に、小学校の留守家庭子ども会のおやつにと、たくさん注文が入ります。

食パンのほか、あんパンやロールパン、カレーパンなど素朴で懐かしいパンが多く、生地はバター少なめのやさしい塩味。あつさりヘルシーで、いくつでもお腹に入ってしまいます。

パンは注文での購入もOK。けれど、接客を担当するメンバーたちの笑顔に会いたくて、週1回の販売日を楽しみに訪れるお客さまがやっぱり多いのだそう。

