



◆ビエント
 <精神障害者通所授産施設>
 福岡市早良区西新5-14-20
 TEL 092-851-0939 FAX 092-822-2243
 (営)10:00~17:00(カフェは16:00まで)
 ランチタイム11:00~14:00 (休)日・第3土曜
 ホームページ <http://www.viento.or.jp/>
 Eメール info@viento.or.jp

Foods <カフェ&レストラン>



ビエント

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



パンの種類は約50種類。良質の小麦粉やバター風味が感じられる、しっかりとした味わい。



コーヒー、紅茶のほかハーブティー(350円)やアレンジドリンクも豊富。

パンは100円~200円前後。洋ナシのデニッシュやあん入りクワッサン、ドライフルーツたっぷりのパイなど、ちょっとしゃれたパンたちが揃います。



ザクとした食感のクッキー(80円)やリーフパイ(70円)も自家製。

パン作りや接客の仕事を通して、一般企業で働く訓練をする利用者の皆さん。体調管理も訓練のひとつです。



ビエント=スペイン語で「風」の名のとおり、いつ来ても爽やかで気持ちのいいカフェです。



Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]

ビエント・バーガーはドリンク、デザート付で600円。パンズもパテも手作り。



光あふれるカフェで味わう焼き立てパンと欧風ランチ

西新商店街から細い路地を入ってしばらく行くと、白壁に赤い屋根のおしゃれなお店が見えてきます。中に入ると、香ばしいパンの匂い。フランスパンやクロワッサン、フルーツで飾ったデニッシュなど、見た目にもきれいな焼き立てパンがズラリ。

ギャルソン風エプロンできびきび動いているのは、精神障がいのあるメンバーの皆さんたち。挨拶や接客もとても自然

で、この店が障がいのある人たちの働く場とは知らずに利用するリピーターも大勢います。

カフェスペースでは手作りパンが食べられるほか、ハンバーガーやパスタといったランチも人気。元シェフや和食の料理人が支援員として指導しているため、料理の味も本格的です。良質の小麦粉や、旬の新鮮な野菜を使うなど材料も厳選。パスタソースやドレッシングも自家製にこだわります。

「障がいがあっても一般に負けないおしゃれな店作りを」そんな意気込みで、今日も明るくはつらつと働く、ビエントの皆さんです。



いろいろ味わえて大満足のプレートランチ(800円)。日替わりのパスタとメインディッシュにスープ、サラダ、自家製パン付。パンはお替わり自由!



トマトソースが濃厚でおいしいパスタ(700円)。フランスパンの器ももちろん食べられます。