



Honda様いつもありがとうございます！



おやつ de 社会貢献♥販売会のお知らせ



「おやつシスターズ」新登場！



「おやつシスターズ」とは？

美味しいお菓子やパンを心を込めて作っている福祉施設の仲間達です。



今回はお馴染みの「**社会福祉法人 進和学園**」と 初登場のおやつシスターズ「**社会福祉法人小田原支援センター**」が和光食堂でクッキー・パン等の販売会を開催しますので、是非この機会にお買い求めください。

今月のおすすめ！「レモンフィナンシェ」

小田原の温暖な気候で育った片浦レモンを使い、丁寧に焼き上げました。
爽やかなレモンとバターの香りが人気の焼き菓子です。

小田原支援センター
「パン工房イースト」



■ 販売日時・場所

9月24日（水） 12:00～14:00
2F社食フロア階段前

☆10月販売会予定日：10月28日（火）☆

■ お支払い方法

- ・ベルダ店舗POSレジ
- ・販売コーナーで現金

■ 販売品

- ・サンメッセしんわ クッキー・焼き菓子
- ・湘南こむぎ工房 トマトチーズパン・ベーグルその他パン各種
- ・湘南とまと工房 ジュース・ジャム・トマトピューレ
- ・パン工房イースト 焼き菓子

Honda様から「ホンダ車部品組立作業」を進和学園と小田原支援センターの障がい者の方々に発注していただいて51年になります



湘南こむぎ工房

社会福祉法人 進和学園
しんわルネッサンス・製パン部門

湘南こむぎ工房では、素材の美味しさを活かしたパン作りをおこなっています。
「食べてくださる方に笑顔になってほしい」と言う、思いを込めて、
みんなで力を合わせて美味しいパンを作っていきます。

〈湘南みかんパン〉

全国逸品セレクション 準グランプリ！



〈湘南ブルーベリーパン〉

2021年パンのフェス ブロンズ賞受賞



〈トマトチーズパン〉

トマト生地とチーズの絶品商品！



リピーターさま続出！

〈あんバターパン〉

濃厚バターとこしあんを
フランスパン生地に挟んだ人気商品！



〈ベーグル各種〉

低脂質で確かな味と食べ応え！



人気です！



サンメッセしんわ

社会福祉法人 進和学園
サンメッセしんわ・製パン製菓部門

サンメッセしんわでは、ひとりひとりが働くよこびを大切に「自分で選んで決める」をモットーに毎日、お菓子とパン作りに取り組んでいます。笑顔と美味しさをお届けします。



〈クッキー〉

サクサクした食感、
素材を活かした風味が特徴の人気商品！



〈チョコブラウニー〉

濃厚で贅沢な癒しの逸品



〈おからドーナツ〉

湘南の野菜を使った
ヘルシーなおからドーナツです。



〈焼ドーナツ〉

5種類のドーナツ！おススメは
甘酸っぱい湘南みかんドーナツ！



〈ミニパウンドケーキ〉

ふんわり、しっとり。やわらかい、
素材を活かしたパウンドケーキ



〈スフレ〉

ふんわりしっとり。3種のスフレケーキ

平塚市内
逸品賞グランプリ受賞！
チーズスフレ





社会福祉法人 進和学園
しんわルネッサンス「湘南とまと工房」

コンセプトは〈Natural〉 とまとジュースで共生社会をめざします

無添加 100%ストレート
神奈川産 だから安心！



進和学園とHondaの歴史

「湘南とまと工房」は、障害者支援施設を運営する社会福祉法人進和学園さんが手がけているプラントです。
進和学園さんでは入園者に「働く喜び、社会に役立つ喜び」を体験してもらおうと、1974年よりHonda車の部品を組み立て作業に取り組んでいます。
2014年、農作物加工場のしんわルネッサンス湘南工場が完成し「湘南とまと工房」が誕生。湘南地区で収穫したトマトやミカン、丁寧に加工しています。
生産・加工・販売それぞれに携わる“人の想い”がギュッと詰まっています！



生産・加工・販売
それぞれに携わる“人の想い”がギュッと詰まった
濃厚で美味しい無添加ジュースです。



2023年度（第64回）
全国推奨観光土産品審査会
農林水産大臣賞

湘南無添加 100%とまとジュース
社会福祉法人 進和学園
しんわルネッサンス 殿

2024年2月20日
主催：日本商工会議所・全国観光土産品連盟

ホンダ青山ビル「MILES Honda Café」2020.1～2025.3で販売
素敵なPOPをHondaさまが作ってくださいました。



★おやつシスターズ★ 小田原支援センター 「パン工房イースト」



「パン工房イースト」は2025年で開店9年を迎えました。開店当初は、私も利用者さんも慣れない事の連続で不安との闘いでしたが、皆さん**明るく元気に前向きに取り組む**、地域の皆様の憩いの場となるよう一生懸命パン作りや接客に励んできました。

そんな皆の頑張りが「小田原報徳二宮神社」様の目に留まり、小田原の名産である**「片浦レモン」**を使ったフィナンシェの製造が開始されました。

技術指導や材料の仕入れなどの協力を得て、試作を繰り返し販売開始。「今ではパン工房イースト」の看板商品となっています。**「片浦レモン」**を絞り、皮を煮詰めて加工してフィナンシェを焼き上げる工程は、すべてにおいて利用者さん主体で作業をしています。

「ハンディキャップ」をもった方々が、「パン作り」や「お菓子作り」に誇りに感じながら**「地産の材料」**で地元の人や小田原を訪れた観光者の皆様にも喜んでもらえます。

私は利用者さんが活躍出来る手助けをしているだけですが、**「こんなやりがいのある仕事は他にはない」**と日頃思っております。そんな皆様の思いがこもった**「レモンフィナンシェ」**を是非ご賞味いただければ幸いです。



パン工房イースト責任者 向川 潤

