

「湘南とまと工房」 販売促進の取り組み（2015～2024）

■ マリブホテル（逗子）様に感謝！～「湘南とまと工房」製品ご利用～

2024/03/10

神奈川県のリビエラ逗子マリーナの一面にあるマリブホテル (MALIBU HOTEL) は、米国ロサンゼルス屈指のリゾート地マリブ (MALIBU) の空気感が漂うスモールラグジュアリーホテルです。まっすぐ続く椰子並木と江の島や富士山を望むハーバービューが、私達を別世界に誘います。

同ホテルにおいては、誠に光栄なことに進和学園の食品加工「湘南とまと工房」が製造した「とまと&みかんジュース」及び「湘南ゴールド&青摘みかんマーメイド」を、料理や客室及びショップでご利用頂いています。

2024年3月10日(日)、進和学園&研進メンバーは同ホテルのレストラン「マリブ・ファーム (MALIBU FIRM)」においてランチを賞味、優雅な時間を過ごしました。オーナーシェフのヘレン・ヘンダーソンさんが初来日し、自ら調理しふるまう限定メニューが提供される貴重なチャンスです。青く輝くプールを擁する外テラスに接したお洒落な空間で、湘南の地の食材を活かした美味しい料理を堪能しました。ビュッフェ形式のため、堅苦しくなくお子さんも一緒に家族揃って利用するにも最適です。



総支配人の河野靖史様(右から3人目)と

オーナーシェフのヘレン・ヘンダーソン様(中)を囲んで



有難いことに、同ホテル総支配人の河野靖史様が、ホテル内を案内して下さいました。私達が手掛けたジュース等が、ホテルで活用されている様子を見学させて頂きました。私達の製品が、このような一流有名ホテルにおいてお取り扱い頂けることは、この上もない喜びであり、大きな励みとなります。日頃より、進和学園自主製品のご利用を通じて、福祉的就労の拡充にご協力頂いているマリブホテルの皆様へ、心より感謝申し上げる次第です。

「湘南とまと工房」の「100%無添加とまとジュース」は、今般、日本商工会議所等が主催する「全国推奨観光土産品審査会」において農林水産大臣賞を受賞しましたが、これからも自信を持って皆様にお勧め出来る製品づくりに尽力して参ります。

■ ロマンسカーミュージアム / 「湘南とまと工房」製品のご利用に感謝！

2022/05/25

ロマンスカーミュージアムは、小田急線「海老名」駅に隣接する鉄道博物館です。2021年4月に小田急電鉄が開設し、特急ロマンスカーの歴代車両や小田急線の沿線を再現したジオラマ等を展示、運転シミュレーターも体験できる人気の観光施設として注目を浴びています。

同博物館では、ミュージアムカフェ「CLUB HOUSE」のメニューに、進和学園の農産品加工「湘南とまと工房」による「トマトピューレ」や「湘南ゴールドマーマレード」をご利用頂いています。特別感を味わえるグルメバーガーやスパイスカレー、そして、クールケーキにも「湘南とまと工房」製品を使って頂いています。進和学園メンバーにとって、「働く喜び」「役立つ喜び」に繋がり大きな励みとなっています。

2022年5月25日(水)、進和学園&研進の代表6名でミュージアムを訪問。農産品加工に従事しているメンバーの中には、大の鉄道ファンもあり、目を輝かせ興奮しながら見学すると共に、美味しいランチも賞味させて頂きました。自らが手掛けた製品が利用されていることを思うと、感動もまた格別です。

小田急電鉄様には、これまでも関連会社のUDS株式会社様を通じて、沿線の一流レストランにおいて進和学園の自主製品を販売・ご利用頂いて来た実績がありますが、福祉的就労分野への深いご理解・ご支援に心より感謝申し上げます。



進和学園「湘南とまと工房」のトマトピューレ&湘南ゴールドマーマレードを利用したメニューの数々



ミュージアムカフェ「CLUB HOUSE」のスタッフの皆様と 2022年5月25日

■ MILES Honda Cafe (Honda ウェルカムプラザ) 福祉施設自主製品ご利用に感謝！

2020/09/15

Honda 青山本社 1階のウェルカムプラザ青山は、ホンダ車の展示やアシモ君のデモンストレーション等で親しまれていますが、2020年1月に、全面的に改装されリニューアル・オープンしました。喫茶コーナーは、MILES Honda Cafeとして拡充され明るくお洒落な雰囲気に満ちています。

春先からのコロナ禍の影響で、一定期間、休業を余儀なくされていましたが、営業も再開され最近では少しずつお客様も増えて来ているようです。寛ぎのカフェに隣接して、今秋、新発売される Honda-e (電気自動車)も展示され人々の関心を惹いています。

同喫茶コーナーは、ホンダ開発(株)様が運営されていますが、同社の皆様の温かいご支援により進和学園が手掛けた「湘南とまと工房」のジュースの他、連携福祉施設(おやつシスターズ)の焼き菓子もご利用頂いています。



Honda
ウェルカムプラザ青山



進和学園「湘南とまと工房」のトマト&みかんジュースに手作りのPOPを添えて！

【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掛けているブランドです。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みかんを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！

進和学園におけるホンダ車部品組立の仕事は46年目を迎えています、「進和学園とHondaの歴史」というPOPも手作りで掲示下さり、障害のある方々が「働く喜び」「役立つ喜び」を追求する取り組みをご紹介頂いています。

Honda様とのお付き合いから、様々な「民福連携」(民間と福祉の連携)の貴重な実績を蓄積出来ることに心より感謝申し上げる次第です。皆様のご厚意ご支援にお応え出来るよう、一同、一層の精進を重ねて参りたいと思います。



上:小田原支援センターEASTさんのレモンフィナンシェ
左:冷蔵ケースに並べられた製品「湘南とまと工房」ジュースも！

■ PUBLIE 様ランチメニュー/進和学園自主製品ご利用に感謝！

2019/11/03

PUBLIE様(神奈川県海老名市)は、お洒落なカフェ・レストラン(Cafe & Barbecue Diner)として、お子様連れのママ友同士やご家族でのご利用はもちろん、ビジネスシーンにも最適な空間が用意され、地元食材を使ったこだわりメニューが人気を博している素敵なお店です。

2019年11月2~16日の2週間、同店のランチ・メニューに、進和学園サンメッセしんわの小松菜パンズ及び「湘南とまと工房」の湘南ゴールドジャムをご利用頂いています。

また、店内のPOP UP STOREにおいて進和学園自主製品の販売コーナーを設けて頂きました。障害のある方達が手掛けた各種クッキー・菓子類やトマト&みかんジュース、ジャム類をお客様にご案内しお求め頂く貴重な機会となっています。日々、障害のハンデを克服しながらパンづくりや農産品加工に取り組んでいるメンバーにとって大きな励みとなります。



POP UP STORE
お世話になっているPUBLIEの石井尚美様(左)と進和学園メンバー
2019年11月3日(日)

PUBLIE様には、2017年8月、同店2周年記念催事においても進和学園とのコラボ企画を組んで頂くと共に、日頃のメニューにおいても私共が手掛けたトマトピューレ等をご利用頂いています。いわゆる「福祉的就労」の底上げのために、「民福連携（民間と福祉の連携）」の必要性が指摘されていますが、親身なるご指導・ご配慮を頂いている PUBLIE の皆様に、心より敬意を表すると共に感謝申し上げます次第です。

尚、PUBLIE 様と姉妹店である **NODE UEHARA** 様（小田急線「代々木上原」駅前）においても、私共の「湘南とまと工房」製品のご利用と販売について、特段のご支援を頂いています。重ねて御礼申し上げます。



左上:朝礼
右上:店頭販売
POP UP STORE



小松菜ハンズ&湘南ゴールドジャムを使ったブルドポークバーガー



■ TRUNK(HOTEL)のソーシャライジング ～「湘南とまと工房」との連携～

2019/07/10

TRUNK(HOTEL)は、新しい社会貢献のスタイル＜ソーシャライジング＞の発信拠点として注目を集めるホテルです。＜ソーシャライジング＞、それは「自分らしく無理せず等身大で社会的な目的を持って生活すること」、ホテルの内装デザイン・インテリア。客室にあるアメニティやミニバー。ストアで購入できるアイテム、テイクアウトできるコーヒー・・・、そこにあるのは、ソーシャライジングを体感できる様々な仕掛けです。「誰かのために」「何かのために」になりたい」との想いを贈るブティックホテルです。

このたび、大変光栄なことに同ホテルの売店 **TRUNK(STORE)**において、障害のある方々が手掛けた「湘南とまと工房」のトマト&みかんジュースをお取り扱い頂くこととなりました。

2019年7月2日、進和学園の「湘南とまと工房」の職員と担当者及び研進スタッフの代表が、初回納品方々、同ホテルの皆様にご挨拶に伺いました。ホテル・スタッフの皆様には、大変温かくお迎え頂き親しく交流する素晴らしい機会となりました。

「湘南とまと工房」は、手に取って頂いたお客様の喉を優しく潤し、ジュースの背景にある物語を知った全ての人々を幸せにする「心のギフト」です。

皆様、**TRUNK(HOTEL)**（東京・渋谷）に是非、お立ち寄り下さい。



■ NODE UEHARA (代々木上原) Monthly Lunch 「湘南とまと工房」登場！

2019/04/25

Monthly Lunch 湘南ゴールドジャムご利用！

NODE UEHARA (ノードウエハラ) 様は、小田急線沿線の安全で美味しい食材を厳選して素敵なメニューを提供されているお洒落なカフェ・レストランです。



NODE UEHARA様 小田急線沿線の特産品販売コーナー／湘南とまと工房のトマトジュースや各種ジャムも販売！

私達の「湘南とまと工房」製品（トマトジュース、各種ジャム等）を店頭販売頂いていますが、2019年4月、有難いことに、ランチ・メニューにも「湘南とまと工房」の自信作「湘南ゴールドジャム」をご活用頂きました。

「Monthly Lunch」に「湘南とまと工房」製品をご利用下さったのは2回目！前回は、湘南トマトジュースがメインでしたが、今回の「湘南ゴールドのやわらかスペアリブ」も感動の逸品です。本メニューを企画・実施下さった、NODE UEHARA 様に心より感謝申し上げます。



「湘南ゴールドのやわらかスペアリブ」



ランチを楽しむ進和学園&研進メンバー

Monthly Lunch 湘南とまと工房フェア

2017年2月～3月、ランチ・メニューに「湘南とまと工房」や「サンメッセしんわ」（進和学園製パン部門）の自主製品をご活用頂きました。

「Monthly Lunch 湘南とまと工房フェア」を企画・実施下さった、NODE UEHARA 様に心より感謝申し上げます。

*2017年2月21日（火）～3月6日（月）
ランチ（¥1200）



（根菜パリパリサラダ／トマトパンズの豆腐ハンバーガー／とろ〜りチーズのトマトリゾット）

*2017年3月7日（火）～3月20日（月）
ランチ（¥1200）



トマトパンズの豆腐ハンバーガー



とろ〜りチーズのトマトリゾット

(シーフードとまどレサラダ／小松菜 BLT
バーガー／トマトクリーム pasta)



シーフードとまどレサラダ



トマトクリーム pasta

動画 YouTube でもご覧頂けます。

⇒ [「湘南とまと工房」を使ったお料理「NODE UEHARA」編 \(YouTube\)](#)



店頭販売もしている「湘南とまと工房」のトマトジュース



いつもお世話になっているシェフの馬橋明恵さん



進和学園(湘南とまと工房&サンメッセしんわ)のトマト加工品及びパン製品を賞味!
NODE UEHARAさんを訪れ、美味しさに感激の進和学園&研進メンバー 2017年3月15日





上品な甘さと、さわやかな香り。
かながわ生まれの黄色いオレンジ
「湘南ゴールド」。
上質な美味しさがギュッと
詰まったジャムをお届けします。





NODE UEHARA
湘南とまと工房 販売コーナー

■ ジャルダン・ド・ルセーヌ（原宿）／湘南とまとカクテルフェア

2018/07/25



2018年7月20日～8月末まで、東京・原宿のフレンチ・レストラン「ジャルダン・ド・ルセーヌ」様の夏季限定イベント「湘南とまとカクテルフェア」に、私達が手掛ける「湘南とまと工房」の製品が登場！

「食と音楽とアートの館」、隠れ家的レストラン、五感で楽しむカジュアル・フレンチとして人気を博している有名店です。福祉工場（しんわろネッサンス）で搾汁された湘南産のとまとジュース等をご利用頂けることは、誠に光栄なことであり、食品加工に励む障害のある方達は勿論、職員、関係者にとっても大きな励みとなります。



お食事と合わせ、リコピンたっぷりの湘南とまとジュースをベースとした「カクテルフェア」を、是非、お楽しみ下さい！

夏休み特別企画！
湘南とまとカクテルフェア
湘南とまと工房
ジャルダン・ド・ルセーヌ

期間限定 7/20～8/31

湘南の太陽と海風をいっぱい吸ひた育った赤なトマト。そのトマトを時間をかけて濃縮したジュースも例え無い無添加・無香料の湘南とまと工房の「食べるトマトジュース」をカクテルに仕上げました！

カクテル名	価格
トマト	¥700
トマト×みかん	¥800
トマト×ダークグリーン	¥800
トマト×ビール	¥800
トマト×ウォッカ	¥800
トマト×ソルティードッグ	¥900

今人気の成分!! “リコピン”

なぜこの夏に湘南とまとカクテル？

POINT 1 **夏のだるさを解消**
リコピンの抗酸化作用が紫外線によって生じた活性酸素を消去して、夏のだるさ、疲労を取り払ってくれます。

POINT 2 **日焼けした肌のダメージを軽減**
リコピンには日焼けによるシミやシワ、赤みを軽減してくれる働きがあります。湘南とまとカクテルで日焼け予防を！

POINT 3 **ビタミン、ミネラルの補給**
夏は汗とともに体内のミネラルが奪われ、その結果、疲れやすくなったり、血圧が上がったりと体調不良のもとに。トマトは健康を維持するビタミン、ミネラルをバランス良く含んでいるため体力回復に役立ちます。



2018年7月25日 弊社スタッフが「ジャルダン・ド・ルセーヌ」さんにてランチを賞味！

■ 「横浜博覧館」(横浜中華街) での販売開始！～ 湘南とまと工房 ～

2018/05/31

横浜中華街の最大級ギフトショップとして人気を博している「横浜博覧館」では、1階のマーケットにおいて、横浜中華街ならではの商品をはじめ、異国情緒あふれる品々や横浜みやげ等の充実した品揃えを誇っています。

このたび、私達が手掛ける「湘南とまと工房」製品の内、4種類(とまとジュース、みかんジュース及び湘南ゴールドジャム、青摘みかんジャム)を同店にて販売頂けることとなりました。多くのお客様に「湘南とまと工房」を知って頂き、ご賞味願えれば幸いです。



横浜中華街の「横浜博覧館」



横浜中華街の有名土産店「横浜博覧館」1階の飲料コーナーに陳列された「湘南とまと工房」製品

神奈川県屈指の人気観光スポットである横浜中華街の有名店において、私共の商品をお取り扱い頂けることは誠に光栄なことであり、心より感謝申し上げます。

「湘南とまと工房」に従事する進和学園メンバーにとって、働き甲斐にも繋がり大きな励みとなります。



飲料コーナーに設置された「湘南とまと工房」プレート

■ ホンコンにて試飲販売会 & 商談会 ～ 湘南とまと工房 ～

2017/02/28

▶ 日本産農産物・食品輸出商談会 in 香港

2017年2月15～16日、JETRO（日本貿易振興機構）主催の掲題商談会がホンコンにおいて開催され、19都道府県から38社が参加、研進・進和学園が運営する「湘南とまと工房」も出展しました。昨年10月に実施された「かながわ よこはまフェア 2016 in 香港」のフォローアップを兼ねて、現地商社や関係者とのミーティング、マーケット動向の調査や新規顧客開拓に向けた商談を目的に出張しました。



商談会
NEW WORLD MILLENIUM HONG KONG HOTEL

既に、香港そごう（地下2階食品売場）において「湘南とまと工房」のトマトジュースが販売されていますが、現地での商流を太くするためのセールスプロモーションにも尽力して行きたいと思えます。

「地産地消」に加え、地域外への販売促進、通販の活用、そして、日本の将来にとっても重要課題とされる海外市場の捕捉・・・と、夢を抱いて取り組んで参ります。



「香港そごう」で陳列・販売されている
「湘南とまと工房」のトマトジュース



「湘南とまと工房」販売ブース（香港そごう食品売場）



研進スタッフ(左)と現地ローカルスタッフ

▶ かながわ よこはまフェア 2016 in 香港

2016年10月19日～25日の1週間、ホンコンにおいて、私達が運営する「湘南とまと工房」のトマトジュース試飲販売会を実施しました。公益社団法人横浜貿易協会主催の「かながわ よこはまフェア 2016 in 香港」に参加したもので、神奈川県産の魅力ある食品16アイテムが、香港そごう（地下2階食品売場特設コーナー）での物産展に集結！近年の健康・安全志向を背景に日本食品への関心は高まっており、連日多くのお客様で賑わい盛況を博しました。現地にて窓口となる商社との情報・意見交換会や物流倉庫見学に加え、ホンコン繁華街のスーパーマーケットを巡り、日本製品の浸透状況や可能性を探る機会にも恵まれました。

これまで日本国内での消費を前提としていた農産物や加工食品の販路を海外へ求めることは、日本の将来にとっても重要な課題とされています。私達も、ささやかですが、このたびの貴重な経験を活かして海外を含めた販路開拓に注力して参りたいと思います。

本イベントの詳細を報告する記事が掲載されています。

⇒ 「横浜月報」2016年10・11月号（公益社団法人横浜貿易協会）



■横浜水信・平塚ラスカ店（デパ地下）にて「湘南とまと工房」販売！

2015/12/10

横浜水信様は、大正4年創立の青果商の老舗として有名です。そのこだわりの品揃えと品質は、消費者より高い信頼を得ており、現在、横浜を中心に5店舗を展開されています。



今般、有り難いことに「湘南とまと工房」のトマトジュース&ピューレ及び進和学園自慢の原木しいたけ、更には、人気の「湘南みかんぱん」と「おからドーナツ」（野菜シリーズ5種類）を、平塚ラスカ店（地下1階）にて販売頂けることとなりました。進和学園の特設コーナーを設けて頂き、同店スタッフの方が直筆で用意下さった秀逸なポップも掲示されています。

2015年秋、同店幹部社員の方々が、「しんわルネッサンス」の農産物加工場「湘南とまと工房」に来訪され、品質・工程管理や安全・衛生面について確認、また、進和学園の取り組み全般についてもご理解を頂きました。諸々の準備を経て、2015年11月2日、トマトジュース等を初納品、横浜水信様との取引がスタートしました。

いわゆる「デパ地下」の有名店でのお取扱いが実現しましたことは、進和学園で自主製品を手掛ける障害者ご本人は勿論、職員、関係者一同にとって、誠に光栄なことであり嬉しく思います。親身にご支援頂いている横浜水信の皆様へ、心より感謝申し上げます。

（写真左：進和学園コーナー 2015年11月24日撮影／右：店舗掲示 2015年12月4日撮影）

■ 「ラ・プラージュ」(フランス料理店) ～ 「湘南とまと工房」商品ご利用に感謝! ～

2015/06/16



海辺のレストラン
「ラ・プラージュ(La Plage)」
〒240-0112
神奈川県三浦郡葉山町堀内998
シーサイド葉山 1F
TEL:046(875)3134

「ラ・プラージュ」(フランス語で「浜辺」)は、神奈川県葉山町の静かな海、森戸海岸に面するフランス料理のお店です。店内から相模湾を望み、江ノ島の遠くに富士山を眺めることができます。

同店の田中義麻呂シェフが、「忍者ファーム」様より「湘南とまと工房」がOEM受注したプレミアム・トマトピューレ&ジュースを高く評価下さり、メニューにご利用頂けることとなりました。また、有難いことに、同店のお客様向けにトマトピューレとトマトジュースを販売して下さることとなりました。



本日のパスタ ハマグリ&トマトソース



イサキのボアレ トマトソース

一流レストランでの製品ご利用は大変光栄なことであり、「湘南工房」で働く知的障害のある方々の大きな励みとなり、自立・就労支援にも繋がります。

皆様、湘南の浜辺の美しい景色と美味しいお食事を、素敵な時間を「ラ・プラージュ」でお楽しみ下さい。

海辺のレストラン「ラ・プラージュ」
《トマトピューレ・トマトジュース》
発売のご案内

葉山森戸海岸の「ラ・プラージュ」は、知的障害者らの就労支援施設などを運営する社会福祉法人進和学園(平塚市)の農産物加工工場「湘南工房」に製造を委託した、トマトピューレとトマトジュースを発売することとなりました。トマト100%のピュアなオリジナル特選商品です。

☆「ラ・プラージュ」では、ご来店の皆様にご商品を販売いたします。

■ トマトピューレ: 1,000ml 2,000円(税別) 500ml 1,100円(税別)
■ トマトジュース: 1,000ml 1,400円(税別) 500ml 800円(税別)

箱売りについて ご注文はFAXでも承り、配送も可能です。
《トマトピューレ》

容量	数量/箱	注文単位	1箱当り価格 (消費税込)
1000ml	6パック/箱	1箱	¥11,000
500ml	12パック/箱	1箱	¥12,000

※注文は1箱単位です。返子市、葉山町は送料無料。代金引換です。

《トマトジュース》

容量	数量/箱	注文単位	1箱当り価格 (消費税込)
1000ml	6本/箱	1箱	¥8,000
500ml	12本/箱	1箱	¥9,000

※注文は1箱単位です。返子市、葉山町は送料無料。代金引換です。

尚、鮮度を保つ為に、注文を受けてから容器に充填いたしますので、1週間以内にお届けいたしますが、季節により多少の時間の遅れが生じる場合があることをご了承下さい。
フランス料理レストラン「ラ・プラージュ」(葉山町堀内998 シーサイド葉山 1F 046-875-3134)
●FAX でのご注文は次頁の申込書をお願い致します。

2015.06



■ 「湘南とまと工房」の販売促進

湘南とまと工房（進和学園・農産品加工場）が農林水産省の六次産業化助成を得ると共に、多くの皆様に支えて頂き、地元での知名度もアップして参りました。湘南産のトマトやミカン等の加工品生産と販売を通じて、農業及び地域の活性化を図り、加えて、障害者の自立・就労支援にも繋げようと期待されています。

研進も進和学園の窓口会社として、学園と連携して「湘南とまと工房」製品の販売促進に注力しています。「地産地消」を基本としつつ、より多くの皆様に湘南工房をご利用頂けるよう外販にも挑戦したいと考えています。

▶ 京急百貨店上大岡駅店（デパ地下）催事出店

2017年3月9日～15日の1週間、京急百貨店上大岡駅店（横浜市）の地下1階食品フロアにて、湘南工房のトマトジュースやジャム類の試飲販売会を実施しました。平塚の健康パン通販「湘南元気村／ル・カンフレエ」様のご厚意で、同店のパン類販売ブースの一部を使わせて頂きました。多くのお客様に、私達が手掛けた商品をご紹介する貴重な機会となりました。京急百貨店、「湘南元気村／ル・カンフレエ」様はじめご支援下さった皆様に厚くお礼申し上げます。



京急百貨店上大岡駅店にて 2017年8月11日

▶ 農福連携マルシェ

2016年5月29～30日の2日間、厚生労働省と農林水産省の連携で有楽町駅前で行われた農福連携マルシェに進和学園が出店しました。障害者の職域拡大と農業の担い手不足解消が期待されるイベントに全国から16施設が出店し、それぞれの商品を販売しました。

30日に行われた開催セレモニーには、塩崎恭久厚労相や森山裕農水相、安倍昭恵首相夫人らが出席されました。進和学園のブースにも立ち寄られトマトジュースやみかんパンを購入して頂きました。



安部昭恵 首相夫人ご来店
～ 農福マルシェ(有楽町) 2016年5月30日 ～

▶ ラスカ平塚（デパ地下）催事出店



平塚ラスカ(デパ地下)での催事出店 2015年8月20日

2015年8月20日（木）・21日（金）の両日、ラスカ平塚（デパート）の地下1階食品売場の一角で、進和学園はじめ湘南地区福祉施設の自主製品を紹介・販売する催事出店を行いました。同デパートは、JR平塚の駅ビルという好立地にあり、地元住民のみならず多くの皆様が利用されています。

今回、ラスカを運営される湘南ステーションビル（株）（JR東日本グループ）様の親身なるご支援を得て、「デパ地下」での催事出店が実現。湘南とまと工房のトマトジュースの試飲販売も実施させて頂きました。

▶ エシカル&オーガニック・マーケット

2015年7月19日（日）、エシカル協会・オーガニック協会主催によるエシカル&オーガニック・マーケットが、新宿パークタワー1Fアトリウムで開催され、オーガニック食品やフェアトレード、環境や社会貢献に配慮した商品等を扱う25店舗が出店。

私達も東ティモール産フェアトレード・コーヒー「カフェ・ブーケ」をはじめ、湘南地区の福祉施設が手掛ける自主製品を紹介し展示販売させて頂きました。

湘南とまと工房のトマト・ジュース&ピューレも好評を博しました。



▶ 島マルシェ ～ 芝浦アイランド ～ に出店！

2015年6月6日（土）・7日（日）、島マルシェ～芝浦アイランド～（東京都港区芝浦）に参加させて頂きました。

NPO法人イノベーションネットワーク様のご厚意により、同法人が営む「つなぎの食堂」ブースの一角において、「湘南とまと工房」製品、原木しいたけ、カフェ・ブーケ（東ティモール・コーヒー）等を販売させて頂きました。

お客様はじめマルシェ関係の皆様とも親しく交流を図る貴重な機会となりました。



▶ 「ラ・プラージュ」様でのメニューご利用に感謝！

フランス語で「浜辺」という名の「ラ・プラージュ」は、神奈川県葉山町の静かな海、森戸海岸に面するフランス料理のお店です。店内から相模湾を望み、江ノ島の遠くに富士山を眺めることができます。同店の田中義麻呂シェフが、「忍者ファーム」様より「湘南工房」がOEM受注したプレミアム・トマトピューレを高く評価下さり、メニューにご利用頂ける



海辺のレストラン
「ラ・プラージュ (La Plage)」
〒240-0112
神奈川県三浦郡葉山町堀内998
シーサイド葉山 1F
TEL:046(875)8134

こととなりました。

2015年6月5日、私達の代表は、同店にご挨拶方々、トマトピューレを使用したランチ・メニューの試食会に参加、「忍者ファーム」代表の広田実様も同席下さり、楽しく充実した一時を過ごしました。

一流レストランでの製品ご利用は、大変光栄なことであり、心より感謝申し上げます。「湘南とまと工房」で働く障害のある方々にとっても大きな励みとなります。



①試食会 田中義麻呂シェフ(右から3人目)を囲んで
②トマトピューレを使用した料理 (イサキのポアレ トマトソース)

③店内でも販売 「忍者ファーム」トマトピューレ&ジュース

▶ TVK 「2015 秋じゃないけど収穫祭」 トマトジュース大好評！

2015年5月30日(土)・31日(日)の両日、横浜日本大通り地区で開催された「2015 秋じゃないけど収穫祭」に、主催者のテレビ神奈川(TVK)様と連携して「森づくり」活動の一環としてドングリからの「ポット苗づくり」体験コーナーを設営させて頂きました。

ブースでは、冷やした飲み切りサイズ「湘南とまと工房」トマトジュースを販売！100%完熟トマトから絞ったジュースを大勢の皆様にご覧いただき好評を博しました。

▶ 「湘南工房」 トマトジュース／湘南ひらつか「逸品」に選定！

平塚逸品研究会が主催する地元の街を元気にする「逸品」は、お客様の顔を思い浮かべ創意工夫した選りすぐりの商品として選定されているものです。進和学園も積極的に参加し、自主製品の開発・販売促進に注力しています。

これまでも、特製クッキーやラスク等、自信作が「逸品」に指定されていますが、2015年の「逸品」に、湘南みかんぱん／竹炭と共に「湘南工房」(しんわろネッサンス)のトマトジュースが選出されました。

トマトジュース:「湘南工房」ブランド(しんわろネッサンス)の新商品。地元湘南トマトの生産者・製造加工者の思いを込めて、トマト本来の味と栄養をお届けします。

SHONAN HIRATSUKA IPPIN PROJECT 2015

17. 皮はむかずに食べてネ

湘南みかんぱん 180円

平塚の小麦を生地に、大磯・二宮の青箱みかんを生地にも餡にも使用してジュシーなみかんのパンが誕生しました。爽やかな酸味のきいた新食感の美味しさをどうぞ！

SHOP INFORMATION

サンメッセしんわ 平塚市高根277 0463-35-3800 [休]不定休 月曜は大門通りで14:00-18:00出店 <http://www.shinwa-gakuen.or.jp/>

18. 竹炭一本≧表面積300畳?

竹炭 278円
粒々竹炭 139円

七夕の街平塚産の竹炭です。多孔質で表面積が広い竹炭は吸着力が抜群、除菌・消臭の化学物質、電磁波なども吸着し環境を浄化するといわれています。ぜひお試しください。

SHOP INFORMATION

ともしびショップ湘南平 平塚市万田290-24 0463-34-7041 [休]10:00-16:00 [株]本塚 <http://www.shinwa-gakuen.or.jp/>

2015 SEVILS TAKE-FREE

湘南ひらつか 逸品

お店のご褒美をお届けします
We present excellent products to you.

プロジェクター

素

19. ぎゅっと湘南

トマトジュース 600円

地元湘南トマトの生産者の思い、製造に携わる全ての人の思い、そして、トマト本来の味をそのままに詰め込んだそんなトマトジュースです。

SHOP INFORMATION

ブチ・ブーケ 平塚市穂延758-1 第1サンロードあきむ内 0463-33-6110 [休]10:00-17:00 [株]本塚・日曜 <http://www.shinwa-gakuen.or.jp/>