



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」がお届けします！



「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「**おかし屋ぱれっと**」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！
「**おかし屋ぱれっとクッキー**」

ホンダ青山「6F喫茶」で長年ご好評をいただいておりますクッキー各種を和光ビルの皆様にも是非、ご賞味いただきたいと思います。



渋谷区恵比寿にある〈おかし屋ぱれっと〉
「就労継続支援 B 型」事業として、おかし屋ぱれっとでは素朴な味わいのクッキー、パウンドケーキ、グリッシーニなどの製造販売と地域の方々に向けたカフェを運営。

■ 販売日時・場所

11月25日（火） 12:00～14:00
2F社食フロア階段前

☆ 12月販売会予定日：12月10日（水） ☆

■ 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
- ・下馬福祉工房 焼き菓子



湘南こむぎ工房

Shonan Komugi Kobo



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



〈レーズン食パン〉

みんなが大好き
ほんのり甘くてふんわりさっくり！



〈グラハム食パン〉

香ばしく風味豊か
サンドイッチにおすすめ！



〈トマトチーズ食パン〉

トットマト生地とチーズの絶品商品！



〈ベーグル各種〉

低脂質で確かな味と食べ応え！



人気です！

朝ごはんが楽しみになる角食シリーズ



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ろこびを大切に「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



ロングセラーの
人気スイーツ！



〈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
逸品準グランプリ受賞！
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

今月のおすすめ
無添加トマトピューレ

／ 濃厚 de 旨味たっぷり ／

リピーター様が急増中！

トマトの旨味を凝縮

お料理の好きな方に最適！



275 g

湘南とまとフェア ¥1,100 (税込み)
期間限定ランチ 2/1 (水) ~ 2/14 (火) まで
「ランチで社会貢献」
緑が丘にある方々が働く施設加工場で作られたトマトピューレです。
湘南とまと工房の無添加100%トマトピューレを使った生パスタランチです。
●生パスタの湘南トマトカルボナーラ ●季節のサラダ
●パン ●ミニバフェ ●食後のコーヒーor紅茶

湘南とまと工房
「社会福祉法人進和学園」しんわルネッサンス

来客食堂 Tel: 088-4980-6725

2023年 2月 8日 (水)
Honda和光ビル
来客食堂
生パスタの
湘南トマト
カルボナーラ

えび香るトマトソース
スパゲティ
湘南とまと工房のトマトを使用
「ランチで社会貢献」
緑が丘にある方々が働く施設加工場で作られたトマトピューレです。
湘南とまと工房の無添加100%トマトピューレを使った生パスタランチです。
2023年全日本食料品加工品コンテスト「食品部門」
「農林水産大臣賞」受賞！
2/25(火) 2月25日(火)提供

進和学園のトマト加工品&ソフトフランス(パン)を利用したランチ・メニュー

和光ビルの来客食堂において、
「ランチで社会貢献／湘南とまとフェア」という企画を実施頂きました。
私共が製造したトマトピューレを使ったメニューが登場！
お客様及びHonda社員の皆様にご賞味頂きました。

Honda和光ビルの社員食堂では、トマトピューレを利用した
「えび香るトマトソーススパゲティ」がランチ・メニューの一品として提供されました。
添えられるパンも学園が手掛けた「ソフトフランス」です。

★おやつシスターズ★

おかし屋ぱれっと

NPO法人ぱれっと

基本方針

お客様に喜ばれる商品づくり！をモットーに、
知的に障がいのある人たち（通所員）と共に、焼き菓子の製造・販売を行っています。
お給料が多く貰えるよう、従業員一同売上UPを目指し力を合わせて
お菓子作りをしています。

おすすめポイント

おかし屋ぱれっとは1985年4月に開所、食品を扱った作業所は当時は他にあまり無く
以来38年にわたってお菓子作りを行ってきました。ベテランから新人メンバーまで
お菓子作りの多くの場面でそれぞれの得意なことを活躍しています。
いろいろな味のクッキーやボーロ、ケーキに加え最近では、大豆粉を使ったパウンド
ケーキや米粉とオートミールを使ったグルテンフリークッキーを開発し、
お客様のニーズを反映した商品作りを心掛けています。

今回は人気のクッキーとボーロをご紹介します。

