

# 社会福祉法人幸生会 エスペランサ



エスペランサは、障害のある方がいつも希望を持って、その人らしく幸せな人生を過ごしてほしいとの熱い想いを込めて設立されました。

施設では、パン作り、企業からの受託作業、農作業に取り組んでいます。

2018年に農家さんのお手伝いをしたことがきっかけで、今では自施設の畑で、じゃがいもやほうれんそうなどを栽培しています。

ベジフル(ベジタブル・ワンダフル)をモットーに、施設で栽培した野菜を使い、パンやシフォン、焼き菓子をつくっています。

## 農福連携商品



塩じゃがバター  
(明太)ぱん

ホクホクのじゃがいもとバターのうまみ、天然塩で仕上げました。



ほうれん草  
チーズぱん

ほうれん草とチーズ、ブラックペッパー。相性抜群です。



ブロッコリー  
グラタンぱん

たっぷりのブロッコリーベーコンにホワイトソースにゆで卵が加わりチーズで仕上げています。絶品です♪



季節の  
マフィン

季節の果物で無添加ジャムを作り生地に混ぜ込み焼き上げています。季節を感じられる一品です。



キャロット  
シフォン

1ホールに丸ごと1本の人参が入っています。βカロチンたっぷりそして美味！一石二鳥のお品です。



さつまいもの  
キプフェル

さつまいも餡を作り生地に練り込みました。素朴な甘さとキプフェルならではの食感がいい感じですよ。



〒400-0826 山梨県甲府市西高橋町328-1  
TEL& FAX:055-244-2566  
E-mail:kouseikai.esperanza@road.ocn.ne.jp  
注文方法:電話連絡のうえ、注文表のやりとりにて注文可能です。

# 社会福祉法人あすなろの会 みとおし



朝日川、菅野川の合流地点に位置し自然に囲まれた環境の中、日々メンバーは自分のやりがいを見つけ活躍しています。

「食べることは生きること」

食材にこだわり、常に安心安全をお届けできるよう心がけています。

自分たちで作った野菜と、県内の農家さんの作った果物をふんだんに使い、加工品として生まれ変わりました。

ささやかな贅沢としてご賞味ください。

## 農福連携商品



### エナジーバー & ベラベッカ

県産葡萄を贅沢に使い、原料にこだわった商品です。



### 季節野菜

土作りにこだわっています。ジャガイモの他にも、季節により、さまざまな野菜を栽培しています。



### シフォンケーキ (季節野菜・果物)

手作りのペースト、果物ジャムを使用しています。季節により変わる、風味豊かな味わいです。



### えごまうどん

生のえごまの種を丹念にすりつぶして練り込んだ香り豊かなうどんです。



### ドライフルーツ

季節により変わる果物を丁寧に乾燥、太陽の恵みを閉じ込めました。



### クレソンうどん

道志村特産の清流野菜クレソンを練り込んだ栄養たっぷりのうどんです。



〒402-0011 山梨県都留市井倉美通250  
TEL:0554-45-8622 FAX:0554-45-8623  
E-mail:mitoshi250@mitoshi.or.jp  
HP:http://mitoshi.or.jp/  
注文方法:電話・FAX・メール等(お問い合わせください。)

