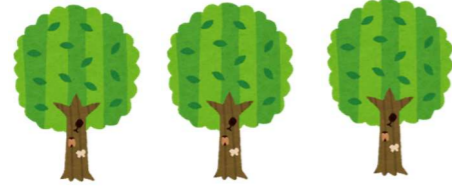




# 江東楓の会の商品紹介

## シフォンケーキ・パン・煎餅等

手づくりショップ  
**るーくる**



### ご覧ください。

日頃より、手づくりショップ「るーくる」をご利用いただき、誠にありがとうございます！

現在も新型コロナウイルス感染症の影響を受けている状況であり、お客様のお声を直接お聞きする機会が少なくなっています。るーくるが営業していることで、このコロナ禍でもお客様との繋がりを引き続きもてていることをうれしく感じています。購入して下さるお客様への感謝を忘れず、今後も商品づくりに励んでまいります。今回、新商品はありませんが、改めて商品及び製造の様子をご紹介しますので、ご覧ください。



### さくら分室こんとね

カツサンド  
¥280

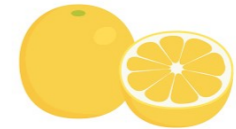
カスクート  
¥190



さくらこんとねでは、毎朝早くから、その日にるーくるに出荷するパンを利用者、職員で力を合わせて作っています。  
パン生地作りからパンを焼くまでを行う作業室。パンに具材を入れるサンド室。出来上がったパンを袋に入れて出荷の準備までを行う梱包室のそれぞれが分担して作業を行っています。  
数あるパンの中でも特に人気はカツサンド、カスクート、コロツケパンです。  
食事やおやつにも美味しく食べて頂けるさくらこんとねのパンを多数揃えて、るーくるでお待ちしています。

### 第三あすなろ作業所

国産大豆 100%の豆乳を使い、豆腐の他、シフォンケーキやプリン、ドーナツを製造しています。  
利用者の方に、準備から製造、洗い物まで全て分担し商品作りを行なっています。  
不動の一番人気は、なんと言っても“シフォンケーキ”です！ふわふわ、もちもちで優しい味が特徴です。  
通年、10種類ほどのフレーバー(1個¥110~)をご用意していますが、その他に8月のグレープフルーツ・10月のカボチャ・11月にはサツマイモ等、旬のものを取り入れた季節限定の商品も目が離せません！バナナやグレープフルーツ、カボチャ、サツマイモは生の素材そのものを潰して生地に混ぜ込んで焼いており、砂糖は控えめでしっかりとした自然な味わいになっています。是非、色々な味を食べ比べてみてください。きっとホッパリできるはず！



夏はやっぱり  
グレープフルーツ！



### ワークセンターつばさ



つばさのお煎餅は、一枚一枚が手焼きです。あえて、手間をかけて愛情の一枚を作っています。  
全8種類の味(1枚¥90~)をご用意していますが、その他に“冬季限定チョコランチ煎餅”も人気で目が離せません！  
また、4枚入りや5種類セット等、江東区内の名所がラベルに入っていますので、お土産や贈呈用にかがでしょうか。  
仕事中、小腹がすいた時、コーヒーやお茶のお供に是非、召し上がってみてください！



#### ○新商品一覧

商品名	施設名	価格
ワンちゃんの洋服	Smile Lab Tokyo	1,000円

#### ○問い合わせ先

るーくる 03-3647-9383    るーくる西大島 03-5609-5306  
江東区障害福祉部障害者支援課就労支援担当 03-3699-0325

