

下馬福祉工房

下馬 2-20-14 パーム下馬 2 階

5D-2

TEL: 03-5712-5103
FAX: 03-3410-3812
定休日: 土・日・祝

しもまるくんファミリーサブレ

100 円

三軒茶屋からこんにちは。世田谷生まれの人気者、しもまるくんと、ママ、パパ、妹のまるこちゃん。家族みんなでお待ちしています。



ノルマンド

150 円

生地に茹でた卵黄を混ぜたフランス菓子。新しい食感と、どこか懐かしい味。まあい輪っかのクッキーを、輪になって食べましょう！



フィナンシェ(プレーン・ショコラ・フランボワーズ)

150 円

焦がしバターとアーモンドの味わい深い焼き菓子を3種類ご用意しました。すりきり1杯に型に流し込む職人さんの技をどうぞ召し上げられ。



ガレットブルトンヌ(プレーン・ココア)

150 円

ガレットを焼く時に、発酵バターの芳醇な香りが工房いっぱいに漂います。ちょっぴり贅沢な気分ティータイムしませんか。



クッキー詰め合わせ

1,000 円～ 3,000 円

クッキー詰め合わせのデザインが新しくなりました。下馬の画家さんたちが描いた帯を開くと、色とりどりのお菓子と絵のシール。贈り物にどうぞ。

世田谷福祉作業所

下馬 2-31-6

6D-2

TEL: 03-3414-0141
FAX: 03-3412-1084
定休日: 土・日・祝

ケーキ

300 円

材料・製法・パッケージすべてリニューアルして新登場！チョコケーキ、オレンジケーキ、チーズケーキの3種類です。



クッキー

200 円

材料・製法・パッケージすべてリニューアルして新登場！クッキーはプレーン・ナッツ・チョコの3種、サブレは季節で色々な形の商品が登場します。



ギフトセット

500 円～

お菓子やブランドロゴの入ったグッズなどのギフトセットです。手土産感覚のアソートから贈答用までご希望承ります。

白梅福祉作業所

松原 6-43-17

14C-2

TEL: 03-3325-5407
FAX: 03-3325-5056
定休日: 土・日・祝

じゅんじゅんクッキー

100 円

じゅんじゅんさんがハッピーな気持ちで焼いてるクッキーです。バター風味の懐かしい味です。はちみつ不使用なので、お子様にも安心です。是非ご賞味あれ！

東京カヴェナント教会のぞみ園

赤堤 4-27-14

15 C-1

TEL: 03-5376-7761

FAX: 03-5376-7762

定休日: 月・祝



ミックスクッキー

470 円

10種類のクッキーが入った、のぞみ園の代表的なお菓子です。それぞれの味や食感を楽しむことができます。お子様から大人まで人気です。



スライスパウンド

170 円

定番から季節限定まで種類が豊富!ベーキングパウダーを使わず、全て手作業でふんわりと焼き上げました。色々な味をお楽しみください。



チーズケーキ

270 円

さわやかなレモン風味と、チーズのkokがマッチしたケーキです。ぜひコーヒーと一緒にどうぞ。のぞみ園の人気商品です!



ドライフルーツ

470 円

季節ごとの果物5~6種類を薄くスライスし、そのまま、乾燥させています。自然のままの甘さが口の中で広がります。

一口メモ

一つ一つ工夫を凝らして丁寧に作られている「はっぴいハンドメイド」製品。

「はっぴいなものづくり」コラムでは、そんなものづくりの生き生きとした現場の様子をお伝えします!

まごの手便

17 C-1

松原 3-25-16 ライズビーアパートシモタカ1階

TEL: 03-3324-2391

FAX: 03-3324-0848

定休日: 水・日・祝



パウンドケーキ

200 円

国産小麦粉や発酵バターなど安心できる材料を使ったパウンドケーキです。世田谷区産のフルーツを使った季節限定商品もご用意しています。

はっぴいなものづくり①

下馬福祉工房の「クッキー詰め合わせ」のデザインが新しくなりました。▶P2

毎度おなじみ下馬福祉工房のクッキーのパッケージ・デザインが新しくなりました。おいしさはそのままに、それぞれのクッキーのシールや箱詰めの帯に、利用者さんの絵画作品を使用。おいしいだけでなく、見た目にもうれしい贈り物になりました。



日頃の美術活動[下馬アート]と、長年愛されてきた[下馬クッキー]のコラボ商品です。アート活動でも「自分たちの絵が商品になる!」と、これまで以上に筆運びに力が入る画家さんたち。製菓作業でも、絵のシールを曲がらないように貼って、仕上がりのきれいさをより意識するようになりました。贈り物をする時に、もらった人の喜ぶ顔が目に見えよう、そしてさらには、絵を描いた人やクッキーを作った人のことを想像してもらえるような、そんな「愛される商品」になっていくといいなと思います。

まもりやま工房

代田 6-21-5

18 C-1

TEL: 03-3460-9019
FAX: 03-3460-9034
定休日: 土・日・祝

お花ちゃんクッキー

100 円

さっくりとした食感のプレーンクッキーの真ん中に、ピンクのドライラズベリーが味のアクセント。卒業式、入学式等お祝い事にもぴったります。



チーズクッキー

150 円

チーズがたっぷり入っていて甘さひかえめ、黒こしょうがピリッと効いています。おやつやおつまみにお勧めです。大人気のクッキーです。



パウンドケーキ

150 円

体に良いものを目指しているまもりやま工房のパウンドケーキ。「ごま」「はちみつ」「ミックスフルーツ」「ラム」の4種類をご用意しています。

岡本福祉作業ホーム玉堤分場

玉堤 2-3-1 ボヌール玉堤 B1

20 C-4

TEL: 03-5707-9431
FAX: 03-5707-9433
定休日: 土・日・祝

手作りクッキー

100 円

無塩バターを使用した、シンプルで一度食べたら忘れられなくなる味です。ラベルのデザインはご相談に応じて変更も承ります。

社会就労センターパイ焼き窯

等々力 2-36-13

23 C-4

TEL: 03-3702-0459
FAX: 03-3702-0439
定休日: 土・日・祝

プリントクッキー

80 円～

お気に入りのイラストや思い出の写真がクッキーに! 6cm 丸型 90 円 / 枚、5cm x 5cm 角型 80 円 / 枚など、30 枚～ご注文を承ります。



アイシングクッキー

350 円～

季節にちなんだ絵を可愛くクッキーに描いてみました。可愛さは想像以上! 楽しくなるクッキーです♪ プチクッキー 5 枚入り 350 円～。



クッキー

230 円～

黒糖くるみ、ショートブレッド、ココナツ、黒ごま、ポロリン、ピンクポロリン、チョコチップ、紅茶、チーズ、ココアの10種類をご用意しています。



焼き菓子各種

160 円～

定番のパウンドケーキをはじめ、マドレーヌやフィナンシェなど 13 種類をご用意。バター、アーモンドパウダーを贅沢に使用し、コクのある本格的な味わいが自慢の逸品です。



「はっぴいハンドメイド」製品は、各障害者施設で販売している他、インフォメーション (P46) に記載の販売場所やコラム (P41) のような販売会でお求めいただくことができます。ぜひお近くの販売場所へ、お気軽にお立ち寄りください♪

パイ焼き茶房

等々力 2-18-1

25 C-4

TEL: 03-3703-0415
FAX: 03-3703-0415
定休日: 日・一部祝



アップルパイ

400 円

こだわりの天然素材と世田谷で育ったリンゴを使い、さっくりしたパイ皮と、リンゴ本来の素材を生かした飾らない味で大人気。



クッキー

230 円

同法人の「パイ焼き窯」の製造したクッキーを販売しています。厳選した自然の素材を使い、素材の風味を生かした手作りの味です。



パウンドケーキ

160 円

同法人の「パイ焼き窯」の製造したパウンドを販売しております。バターをたっぷり使い、アーモンドパウダーを使ってコクを出しています。



焼き菓子ギフト

1,000 円～

1,000 円からご希望に応じてお好みでギフトをお作りいたします。お気軽にご相談ください。

一口メモ

本カタログには 41 施設の 137 製品および 9 箇所のカフェ・レストランが掲載されています。

それぞれの施設で工夫を凝らして作られた様々な製品がございますので、日常使いからギフト用までぜひお役立てください！

泉の家

岡本 2-33-23

27 B-3

TEL: 03-3417-3451
FAX: 03-3417-3463
定休日: 土・日・祝



せんべい

ざらめ味: 150 円 カレー味: 120 円

上新粉が原材料の揚げせんべいです。素朴な甘さの『ざらめ味』とスパイスの効いた『カレー味』の2種類で1袋6枚入りです。

はっぴいなものづくり②

まもりやま工房の 「100 円クッキーシリーズ」▶P6

体にやさしいを目指しているまもりやま工房のお菓子は、国産小麦などのこだわりの材料を厳選して使用しています。利用者の皆さんが、道具や材料を出し、計量からハンドミキサー、力仕事の「こね」まで、美味しいものを作りたいという気持ちで頑張っています。



職員はチェックしますが、ほとんど利用者の皆さんが完璧に作ります。焼き上がったお菓子をきれいに袋に詰めるのも、利用者の皆さんの大事な仕事です。毎日、クッキー室は活気にあふれ大忙しです。

大原福祉作業所時代からの伝統の「100 円クッキー」を値上げせず、皆様に喜ばれながら頑張って焼いています。

100 円クッキー 8 種類「フルーツ・アーモンドココア・マーブル・ミックス・お花ちゃん・ごま・こぐまちゃん・チョコチップ」皆さんどうぞご賞味ください！

喜多見夢工房

喜多見 9-1-35

31 A-2

TEL: 03-3430-5400
FAX: 03-5761-7749
定休日: 土・日・祝

喜多見クッキー

1袋4枚入り 150円～

ざらめ、チョコ、ピスタチオ、チョコチップ、アーモンドチョコ。ヘーゼルナッツも加わりました。バターのお楽しみください。



パウンドケーキ

1カット150円～ 1ホール1,500円～

しっとり、ふんわり、美味しい!パウンドケーキ5種の定番品に加えて、季節限定でりんごや栗のお味もご用意しました。



バターケーキ

1個 75円～

発酵バターケーキ、チョコバターケーキ。おやつ向きのやさしいお味です。



夢ころん

1袋6枚入り 150円～

アーモンドの粉をふんだんに使ったサクッと優しい口ざわりが印象に残る一品です。フランボワーズ(ピンク)、ココア(茶)、プレーン(黄)の3種のフレーバーをお楽しみください。



ギフトセット

2袋入り 310円～

贈る方、贈られる方の笑顔を想像しながらラッピング…。ご希望の組合せ、ご予算に応じて袋詰め、箱詰めいたします。

わくわく祖師谷

祖師谷 3-21-1

36 A-2

TEL: 03-3789-8727
FAX: 03-3789-8728
定休日: 土・日・祝

ラスク

130円、210円

わくわくのパンから作った、ほどよい甘さのラスクです。プレーン、シナモン、ガーリックの他に、食べやすいキューブラスクも人気です。



クッキー

130円～

色々な種類の風味豊かなクッキーを取り揃えております。クリスマスやハロウィンなど季節の行事に合わせたクッキーも人気です。

はっぴいなものづくり③

泉の家の「いずみせんべい」▶P9

泉の家の名物といえば『犬用クッキー』ですが、以前から「いつかは食品を作りたい」という想いを抱いていました。パンやクッキーを製造している作業所は多く、「何か目新しいものはないか」と思案していると、販売会ではあまり見かけない「せんべいが良いのでは」と思いつきました。



ところが、いざ作り始めると思うようにいきません。ネットでいろいろ調べたりお菓子作りが好きな人の意見を聞いたり、なりふり構わず街の煎餅屋さんに飛び込んで助言を求めたりもしました。試行錯誤の連続に「やっぱり無理なのか…」と心が折れそうになったこともあります。そんな時、乾燥の仕方が重要だと気づき乾燥機を導入したところ、追及してきた生地が出来上がり活路を見出すことができました。こうして完成した『いずみせんべい』は素朴な甘さの「ざらめ味」とスパイスの効いた「カレー味」の2種類。今後はさらに種類を増やしていきたいと考えています。

✧ 烏山福祉作業所

北烏山 1-29-15

57 B-1

TEL: 03-3326-8001
FAX: 03-3326-8010
定休日: 土・日・祝

焼き菓子・おまんじゅう

200円～

香ばしい「黒豆ちゅーる」やバターを使用しない「なちゅーる」などの焼き菓子等々をご用意しております。おやつにもプチギフトにもおすすめです。

✧ 喫茶室パイン

上北沢 2-1-1 都立松沢病院内

38 B-1

TEL: 03-3303-1237
FAX: 03-5374-5055
定休日: 土・日・祝

手作りクッキー

100円～200円

定番の紅茶、ココア&プレーンの他、くるみが香ばしいナッツクッキー、食感が楽しいスノーボールをご用意しています。ぜひ一度お試しください。

はっぴいなものづくり④

✧ 喜多見夢工房の「バターケーキ」 ▶P10

喜多見夢工房のお菓子の中で、根強い人気のあるバターケーキ。発酵バターをふんだんに使った芳醇な香りのプレーンケーキと、ココアの香りのチョコバターケーキ。



二つの味を一袋にパッケージした商品は、色合いもよくアルコール類を使っていないのでお子様からお年寄りまで、どなたにもお召し上がりいただけます。もちろん、どちらか一方を二個セットでの販売にも対応しています。飽きの来ないやさしい味で、ちょっとした集まりの手土産やギフトにも最適です。小麦粉の計量から生地作り、カップごとのグラム調整まで利用者さんがそれぞれの得意を活かしながら一つ一つ手作りにしています。“喜びいっぱいのお菓子たち”是非お試しください。

はっぴいなものづくり⑤

✧ わくわく祖師谷の「手づくりクッキー」 ▶P11

わくわく祖師谷ではパン以外に焼き菓子にも力を入れています。定番の風味豊かなクッキー（アーモンド、くるみ、ヘーゼルナッツ、フランボワーズ、紅茶など）は、利用者さんが生地量の計量から成形まで心を込めて作っています。最近のおすすめは「パイッフル」。韓国から来た人気のスイーツ「クロッフル」を、クロワッサンではなくパイ生地で焼いてみました。プレーンとシュガーの2種類で好評販売中です。サクサクの食感をお楽しみください。焼きたてのパン、クッキーの販売は事業所店頭以外では、フェリーチェ区役所店、リアカー販売を砧総合支所前で行っています。是非お試しください。

