

## 上町工房

世田谷 3-9-1

3 C-2

TEL: 03-3706-0645  
FAX: 03-3706-0645  
定休日: 土・日・祝

## 季節のジャム

400 円～

りんご、ゆず、いちご etc 季節毎の素材のおいしさと、粒が残る手作り感、無添加の優しい甘さをお楽しみください。ギフトセットも承ります。



## 季節のドライフルーツ

350 円～

砂糖、添加物は使用せず、果物のおいしさをぎゅっと凝縮。ヘルシーなおやつとして、またヨーグルトやシリアルと一緒に朝食にも最適です。



## 切り干し大根

200 円～

国産大根を使い、柔らかく風味豊かに仕上げました。形が少し不揃いなのも、素朴で味のある手作りならではのしるし。そのまま食べても美味です。



## 季節のドライ野菜

350 円～

野菜をゆっくり乾燥させ、風味も栄養もぎゅっと凝縮。スープやおみそ汁の具、サラダのトッピングに。時短料理としても、手軽にお野菜をどうぞ!

## 一口メモ

「はっぴいハンドメイド」製品は、一つ一つが手作りの品。だから、“製品によっては” お客様のご要望でアレンジを加えることもできるんです! あなただけのオリジナルグッズやギフトセット、ご希望の場合は、製造を行っている施設までお気軽にご相談ください♪

## アンシェーヌ藍

三軒茶屋 1-36-8 由上ビル 2F

1 D-2

TEL: 03-5430-3671  
FAX: 03-5430-3671  
定休日: 土・日・祝

## 藍麺

324 円～

藍麺は藍の葉を乾燥させたものを粉末にして、米粉と豆乳で麺にしております。食材はオール国産品を使用し、グルテンフリーなので小麦粉アレルギーのある方でも召し上がれます。



## 玄米麺

324 円～

玄米麺の食材はオール国産品を使用し、グルテンフリーなので小麦粉アレルギーのある方でも召し上がれます。140 グラムで茹で時間は 2～3 分です。



## 玉蜀黍麺(とうもろこしめん)

324 円～

玉蜀黍麺(とうもろこしめん)の食材はオール国産品を使用し、グルテンフリーなので小麦粉アレルギーのある方でも召し上がれます。

## 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

## 自家焙煎珈琲ドリップパック

100 円

大きめのマグカップでも美味しく飲めるように豆の量は 10 g 超入っています。道具を必要とせず、簡単に美味しい珈琲を召し上がりたい方は是非!



## 自家焙煎珈琲

450 円～

珈琲焙煎専門店の指導の元、良質な豆を仕入れて焙煎しています。種類は現在 10 種類。カフェインが苦手な方は、カフェインレスもあります。

## さわやかは一とあーす世田谷

上用賀 4-16-11

22 B-3

TEL: 03-6413-0610  
FAX: 03-6413-7455  
定休日: 土・日

## パン

110 円～

はーとあーす世田谷『手作りパン屋さん』では利用者さんと職員が一緒になってパンの成形、生地計量、分割など様々な作業をおこなっています。

## 砥工房

砥 4-32-14

32 B-2

TEL: 03-3417-4604  
FAX: 03-3417-3342  
定休日: 土・日・祝

## とびっきり片栗粉

560 g : 280 円

澱粉に最適な馬鈴薯を使い、大粒子のみ選別した最高純度の分級片栗粉です。トロミが強く舌触りが良いのでお料理の美味しさが一層引き立ちます。



## 小豆・大正金時・黒豆

300g : 450 円～

100%北海道産のお豆です。小豆はぜんざいやお汁粉、大正金時と黒豆は煮豆が美味しいとご好評いただいています。



## 大豆

300g : 250 円

100%北海道産のお豆です。豆サラダ、ポークビーンズなど様々なお料理にお使いいただけます。手軽にできる豆入りカレーライスがおすすめです。



## マッシュポテト

120 g : 150 円

北海道産のジャガイモ100%の乾燥マッシュポテトです。調理は牛乳やお湯を入れて混ぜるだけ。ポタージュやコロッケなどにも、ぜひお試しください。

## 岡本福祉作業ホーム

岡本 2-33-24

29 B-3

TEL: 03-3415-3366  
FAX: 03-3415-4976  
定休日: 土・日・祝

## コーヒー

550 円

コロンビアとホンデュラスのコーヒー豆を使っています。マイルドな甘み、酸味、柔らかな苦みと調和のとれた美味しいコーヒーです。

## はっぴいなものづくり⑥

上町工房の新たなつながり、  
「おいしいコラボ始めました」  
▶P14

もうおなじみでしょうか。上町工房のジャム、切り干し大根、ドライフルーツにドライ野菜。季節限定商品を楽しみに待ってくださる方もいらっしゃるほどで、大変ありがたいことです。



さらに、「お野菜を使って商品にしませんか?」とお声をかけていただくことも。嬉しいお話が続いています。電通そらりさんが大事に育てた有機人参やさつまいもの「ジャム」や、玉ねぎとモロヘイヤのヘルシー・美味しいドライ野菜セットができました。さらには、三浦、鎌倉野菜を取り扱っているみつばちハッピーさんから加工の受注を頂き、パクチーやレモングラスのおしゃれなシーズニングもできちゃいました。初めて切るお野菜のカットも、皆さん積極的にチャレンジ!!旬の食材を使った様々な製品づくりも楽しみの一つです。作り手が明確なもの人気の理由かもしれません。これからもつながりを大事に、多くの方に知っていただきたい!上町製品です。



## ◀ 砧工房分場キタミ・クリーンファーム

喜多見 7-3-1

33 A-3

TEL: 03-3749-3880  
FAX: 03-3749-3885  
定休日: 土・日・祝

### サラダ菜

100 円

喜多見で水耕栽培しています。サラダ菜は、葉が柔らかく、食べやすいのが特徴。サラダ、サンドイッチ、お弁当の彩りなど、使いやすい野菜です!



### ルッコラ

100 円

ゴマのような香りがするイタリア原産のハーブです。カルシウム・鉄分・ビタミンCが豊富です。サラダ菜と一緒にサラダとしてどうぞ。



### リーフレタス

100 円

リーフレタスは結球しないレタスで、葉肉が薄く柔らかくビタミンやカロチン、ミネラル分も豊富です。



### ブーケレタス

100 円

結球しないリーフレタスの1種で、葉の形がブーケに似ていることから命名されました。フワフワブーケをご賞味ください。

## ◀ 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

### パン

100 円 ~ 850 円

毎朝生地から手作りしています。ショコラパン、もちもちあんぱんの他に最近は天然酵母パンが人気です。その他おいしいパンがたくさんあります。

## ▶ 烏山福祉作業所

北烏山 1-29-15

37 B-1

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

### 米粉パン・米粉マフィン

100 円 ~ 400 円

バターや小麦粉を一切使用しておりませんので体に優しい一品となっております。米粉独特の風味が広がり、やみつきになること間違いなしです。



### ジャム

400 円 ~

ジャムで使用する果実は地元世田谷産です。ご近所の庭先に実った希少な果実なども多く、店頭には並ぶジャムの種類は季節によってさまざまです。

## ▶ コイノニアかみきた

上北沢 1-32-14

40 B-1

TEL: 03-5316-2251  
FAX: 03-5316-2252  
定休日: 土・日・祝

### いちベジ!

100 ~ 150 円

水耕栽培で育てた綺麗で新鮮な野菜です。グリーンリーフやバジルなどがあります。室内で育てているため、無農薬で安心・安全です。



### パン

100 ~ 390 円

毎朝焼き立てのパンが店頭には並びます。新商品、季節限定商品も続々登場します。一番人気はカレーパンです。