



みんな元気に輝いて生きる

Digest

vol.7

2012.5.27発行

発行:名張育成園MIRAプロジェクト 社会福祉法人 名張育成会 〒518-0615 三重県名張市美旗中村2326 TEL 0595-65-0271 FAX 0595-65-2936
発行責任者:市川知恵子(社会福祉法人名張育成会) 編集責任者:池上祥二(社会福祉法人名張育成会) 編集長:佐伯典昭(株式会社サンエイ) 編集デザイン主任:新井知子(株式会社サンエイ) 題字・イラスト:千秋育子

Open 「特集」

「パン工房ういず」が5月20日にオープンいたしました!お客様が来てくれるのかなどと心配ばかりしていましたが、さっそく「美味しい!」と皆様からうれしいお声をいただき、パンも無事完売♪でも、本当の評価はこれから!地域の皆様に愛されるパン工房となるよう、ひとつひとつ努力を積んでいきます。また、28日には「café&Gallery輪」がオープンします。オープン記念の企画展として、染色作家尾白直子氏による「尾白直子の『布』八ヶ岳南麓から」を6月6日まで開催。詳しくは裏面にご案内しています。「ういず」、「輪」、これからどうか宜しくお願いいたします。

Thanks

園まつり御礼

5月20日に開催した育成園「園まつり」では、例年以上に大勢のご利用者やそのご家族、また地域の方にもお越しいただき、ともに交流を深めそして楽しんでいただきました。ご来園、誠にありがとうございました。ご協力いただいた多くの方にも、心より感謝申し上げます。

Open パン工房「ういず」がグランドオープン!!

本当においしいものを味わっていただきたいから、パン工房「ういず」のパンは、厳選された具材料はもちろん、小麦や塩、また中種やルヴァン種などと、原料と製法にこだわりました!

また、新鮮さも大切にしています。防腐剤や人工甘味料などは一切使用していませんので、毎日安心して食卓に並べていただけます。

どこにも負けないおいしさ。是非、お試しくださいネ!!

〒518-0615 名張市美旗中村2326 名張育成園駐車場内「パン工房ういず」
TEL:0595-66-0020
営業:毎週月・火・木・金 11:00~17:00(水・土・日・祝はお休みさせていただきます)
※表示価格はすべて税込価格です。



ういず食パン(長時間低温熟成)、ティアラ食パン(ルヴァン種)

ういず食パンは、中種をジックリと発酵させ、ひと手間かけて焼いた長時間低温熟成パン。シットリとした、もちもち感のある豊かな味に仕上がっています。ティアラ食パンは、フランスパンに使用する高級酵母ルヴァン種を発酵させていますので、トーストするととても軽く、ザクツとした歯ごたえとともに口内風味が広がります。それぞれ、角型と山型がございます。
ういず食パン(長時間低温熟成)…(1斤)250円、(2斤)500円、(3斤)750円
ティアラ食パン(ルヴァン種)…(1斤)300円、(2斤)600円、(3斤)900円
ティアラ食パン(レーズン)…(2斤)700円 山型のみとなります



コーンフォンデュ 150円

コーンとチーズソースのコラボレーション。パン生地に合わせて特別ソースを作りましたので、とってとてもクリーミーですよ。



カレーパン 150円

油で揚げず、オリーブオイルをたっぷり塗って焼いています。だから、カロリー控えめでとってもヘルシー!!



ウイナーパン 150円

大きめのウイナーを使用しボリュームタップリ! 荒挽きマスタードの、良い香りが味を引き立てます。お子さまのおやつにピッタリ!!



ベーコンエピ 150円

ルヴァン種を仕込み、特別に仕入れたベーコンを使用するなど、特に材料や原料、製法にこだわりました。パンとベーコンの香ばしさ、さらに荒挽きマスタードが味を引き締めるフランスパンの逸品です。写真のほかに、バゲット、チーズクックバがございます。(各150円)

ベーコンパン 150円

特別に仕入れたベーコンとオニオンスライス、そしてたっぷり塗ったチーズソース。手間暇かけて焼いています。



ハムロール 150円

ハムを生地に巻いて、ふっくらこんがり焼き上げています。とろけるチーズがハムや生地にうまく馴染んでとっても良いコンビネーションです!!



テーブルロール 各100円 (写真のほか、レーズン、くるみがございます)



プレーン くるみレーズン コーンオニオン ごまチーズ チーズ

※ラスクなど焼き菓子(各150円)も揃えています!



あんぱん 120円 あんロール 120円

菓子パンの代表作です!つぶあんをタップリと詰め、アクセントにくるみをトッピングしています。
コシあんと生地をはさんで、クルクルと巻いています。切れ目を入れているので、とってもおしゃれてしょ!



チョコクリーム 120円 クリームパン 120円

クリーミーなチョコを詰めて、そぼろをタップリトッピング。味わい深い逸品に仕上がりました!!
ちょっと甘めの生地にとろけるようなクリームを詰めて、ストレートで焼いています。アーモンドスライスのトッピングが、味をさらに引き立てています!!

※写真のほかに、メロンパンがございます(120円)

※尚、パン名や内容が一部販売商品と異なる場合がございます。予めご了承ください。

この5月2日に開所したワークプレイス葉。その一角にあるcafé&Gallery輪が、5月28日(月)満を持してオープン!!

これで、葉、彩に続き輪と、百合が丘の施設がすべて揃いました。

質の高い新しい文化施設として、百合が丘から、創造性豊かな素晴らしいアートを発信し、そしてアートな語らいが生まれる空間創りを目指してまいります。



落ち着いたエントランス。入って右がカフェ。左がギャラリーとなります。



大きな窓から注ぐ木漏れ日や、お庭などの自然と一体になれる、落ち着いたあるカフェです。北欧調のシンプルで飽きの来ないソファに、アートなひとときをお過ごしください。

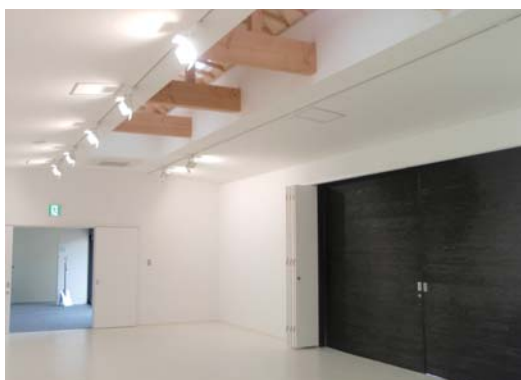
営業時間:月~土までの11時~17時(日、祝はお休みさせていただきます)



自然光を柔らかく取り入れる、大きな明り取り



庭に面した壁が大きく開放できるギャラリー。室内展だけでなく、野外と一体となった造形展など、ジャンルを問わず、広く国内外で活躍されているアーティストをご紹介していく予定です。



オープン記念企画展 尾白直子の **布** 八ヶ岳南麓から

5月28日(月)~6月6日(水)日曜休廊
11:00~17:00【5月28日~29日作家在廊】

※作家の都合により、在廊でない場合もございます。その節は、どうかご容赦ください。



自然素材のアートギャラリー「峠のギャラリー歩`ら里(ぶらり)」にて



自然素材(絹・木綿・ピーニャ)を木版型や絞りの技法で藍や草木の染料で染め上げ、飾布・服・バッグ等になりました。

インドの木版型染の魅力に惹かれ、毎年カラデラ村という古都ジャイプールから車で一時間ほどの村に通っておられる尾白直子氏。

氏の、藍や草木で染め上げた作品は、日本にはない独特の風合いに包まれた、やわらかい模様染まっています。

今回は、そのような布から、飾布、服、バッグなどに仕上げた作品を展示しています。尾白氏の感性によって育まれた繊細さと優しさに、ぜひ触れてみてください。

八ヶ岳南麓の、自然素材のアートギャラリー「峠のギャラリー歩`ら里(ぶらり)」オーナーである尾白直子氏は、四季の移ろいを感じる環境の中で、オーナーとして企画展を主宰する傍ら、染色作家としても意欲的に活動されています。

5月28日~29日は、作家も在廊いたしますので、氏の持つやさしさや感性にも接していただければ幸いです。※作家の都合により、在廊でない場合もございます。その節は、どうかご容赦ください。

お問い合わせ

ワークプレイス葉

〒518-0479 名張市百合が丘東9番町290(百合が丘小学校となり)
TEL:0595-62-3271 FAX:0595-64-6631
shiori@n-ikuseien.jp