



vol.168
2025.12.1発行

みんな元気に「輝いて生きる」。それが私達の願いです。

レインボークラブ 就労支援の新しい取り組み



珈琲焙煎店

+Neo Coffee

プラス ネオ コーヒー

焙煎など作業の様子や、商品の紹介をInstagramでお届けしています。
お問合せはDMへ、お気軽にどうぞ▶



焼き立てのパンとふわふわのシフォン。



とからお届けします！(価格はすべて税込です。)

素材と製法にこだわった焼き立てパンと、彩り豊かなスイーツが楽しめる2つの素敵なお店「パン工房あうる」と「CAFÉ & GALLERYほっぷ」。地域に根ざした温かみあるお店として、「安心」と「おいしさ」をお届けしています。

パン工房あうる 素材と製法にこだわった、安心の焼き立てパン

2012年5月にオープンしたパン工房は、2022年春に「パン工房あうる」としてリニューアル。「本当においしいものを、安心して味わっていただきたい」という想いを受け継いだおいしさの原点は、自家製発酵種。豊かな風味と、しっとり柔らかな食感にこだわり、旬の食材を活かした「今月のオススメ」など、約30種の焼き立てパンを取り揃えています。



⊖湯種製法で仕上げた食パンは、もちりとした食感と自然な甘みが特徴です。
[1斤350円](水曜限定)

・あうるの食パン
[1斤280円](月・金限定)

⊕素材と製法にこだわった8種類のフランスパンは、香ばしさと深い味わいが魅力です。
[各120円～220円、一例:バゲット220円]



名張市美旗中村2326 名張育成園駐車場内

TEL 0595-66-0020 FAX0595-66-3111 (営業日)月・水・金、10:00～16:00 ※祝日を除く

CAFÉ & GALLERY ほっぷ 隠れ家的なカフェから生まれる癒しのスイーツ

「CAFÉ & GALLERYほっぷ」は、落ち着いた雰囲気の中で、季節感あふれるスイーツが楽しめるカフェ&ギャラリーです。店内のスイーツ工房では、専属パティシエが毎日彩り豊かなスイーツを、心を込めて手作りしています。地元食材を使った季節の焼き菓子やオリジナルクッキーは、贈り物にもぴったりです。



ふわふわのシフォンケーキは、素材の風味を活かした優しい味わい。プレーン・ココア・紅茶・抹茶の4種類をご予約にて承ります。
[各1ホール(直径約17cm)1,200円]



名張市新田字出山1225-2

TEL 0595-66-5513 (営業日)月～金、10:00～16:00 ※祝日を除く

社会への貢献 地域とともに育つ、やさしいお店

それぞれ地域とのつながりを大切にしながら、障がいのある方々の得意分野を活かした就労支援にも取り組んでいます。おいしさだけでなく、人と社会をつなぐ役割を果たす、やさしい地域社会の実現に貢献しています。



名張育成会の活動、ひとつずつ！

各施設の様子をお伝えする「MiRAiレポートブログ」から
選り抜きの話題をご紹介します。

はてなブログ MiRAiレポート 検 索

レインボークラブ

+NeoCoffee 模擬店デビュー戦!大成功のご報告!



「ふれあいフェスティバル(名張市社会福祉協議会主催)」で、初めて模擬店を出店しました!朝一番のお客様は、少し難しそうな顔のオジサマ。「コーヒーか…。俺は、文句は言うけどちゃんと購入はするからな、一杯もらおか」とのお言葉に、内心ドキドキ…。引きつる笑顔で「ありがとうございます」とお見送りしました。

しばらくして、わざわざ「うまかった」と伝えにきてくれたのですが、その時のオジサマのニッコとした笑顔といたら…。この一言の喜びが、私たちに何よりの宝物になりました。これからも、一杯のコーヒーを通じて皆様に幸せな時間をお届けできるよう、+NeoCoffeeは頑張ります!

施設入所支援(成峯)

ベトナム祭り!



成峯では、5名の技能実習生がベトナムからお越しです。そこで『ベトナムの食文化に触れてみよう!』というイベントを行いました!

お菓子は「緑豆菓子」という、緑豆やお砂糖を混ぜて固めたもの。きなこの風味に近い、口の中ですぐ溶け崩れていく食感楽しいという感じです。飲み物は、「ハス茶」。蓮の花や葉を使った、少しの苦みと爽やかな花の香りのある緑茶です。

おかげさまで、利用者さん始め皆でいたしながらベトナムを感じる楽しい時間になりました。実習生も「ホームシックになることもあるけれど、ベトナムが感じられてすごく楽しかったです!」。これからも一緒に過ごす時間を楽しく、大切なものにしていきたいですね。

くらしサポート ゆっくり

#23「大切な時間を共に…」



今年で21回目となる「桔梗が丘民生委員・児童委員の皆さんとの交流会」に2ホームが招かれました。準備体操が終わり、菓子釣り競争をしている最中、聞き慣れた音楽とともにマジックショーが始まりました!「あなたが『えいっ!』と魔法をかけるとハンカチが真っすぐに立ちます!」。「『えいっ!』と

彼女が声をかけると、なんと、ハンカチがまっすぐに立ちました!パチパチと拍手喝さい。そのあと、「オレもあの手品したかった〜!」という男性に、先ほどのマジシャンが「これをこう持ってな。こうするねん。そうそう、できたやろ。」と、丁寧に教えて頂きました。

お陰様で、お互いを理解する貴重な時間になりました。ありがとうございました!

今月紹介した記事はすべて、「MiRAiレポートブログ」に詳しく掲載しています。ぜひご覧ください。



ブログはコチラ ▲

(表面より)

パン工房
あうる

クリスマスが待ち遠しくなる シュトーレン

予約受付中

生地に練りこまれた、ドライフルーツやナッツの風味などが日ごとにパンへ移っていくため、「今日よりも明日、明日よりもあさって」と、クリスマス当日がだんだん待ち遠しくなる、ドイツで生まれたパンです。

あうるのシュトーレンは、たっぷり入ったプルーンとドライフルーツの甘味、ナッツやスパイスの香りが時間の経過とともに生地に広がり、熟成された味わいを楽しめます。

<予約販売>

・シュトーレン(各税込)

フルサイズ(長さ約15cm)1,900円、ハーフ(長さ約7.5cm)950円

店頭か、お電話にてご予約を承ります。

TEL 0595-66-0020 (営業日)月・水・金、10:00~16:00 ※祝日を除く

※予定数なくなり次第販売終了となります。

