

豆腐・味噌  
直売所

# こだわりや



自家農園菜\*菜で作った、無農薬大豆を使って、味噌や豆腐を作っています。直売所では手作りの厚揚げやがんも等も販売しています。

TEL 042-985-7105  
営業時間 10:00-17:00  
定休日 日曜日・月曜日



自家農園  
無農薬大豆使用



利用者さんも袋詰めやラベル張り等のお仕事をしています

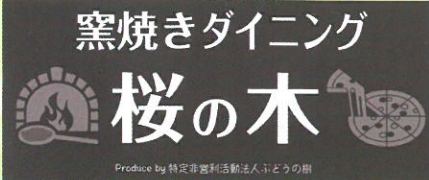


豆腐製造室の様子



こだわりや 味噌 豆腐 直売所

<https://sakuranoki-hidakashi.therestaurant.jp>



2018年11月にOPENした“本格窯焼きピッツァ”と“和食”の窯焼きダイニング桜の木。



公式HP



利用者さんも制服を着て接客しています



人気のコースメニュー



モダンな黒い建物 テラスもあります



鮮やかなピンクの芝桜は利用者みんなで植えました

## 手作り工房 色\*色



利用者さんが織った生地を靴や洋服に仕立てて、販売しています。世界に一つのだけの、色とりどりの、楽しいオリジナル作品です。



↑百貨店での催事の様子  
→色とりどりの糸でさをり織りをしているところ



## 手作り弁当 花\*花

ぶどうの実で働いている、利用者さん・職員の昼食作りをしています。注文を受けてお弁当の配達もしています。

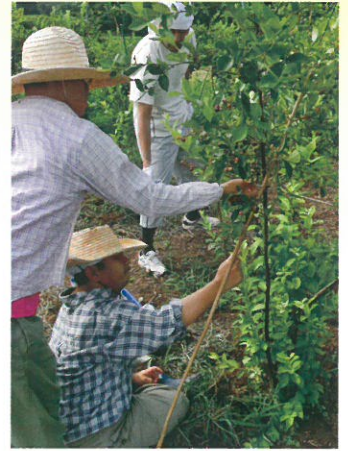


市役所や会社、個人宅にお弁当の配達も利用者さんのお仕事です



## 農園 菜\*菜

こだわりやで販売している味噌、豆腐にかかせない大豆もみんなまで育てています。2000坪の広い畑には、ブルーベリーを育てています。畑での作業は解放感があり、身体を動かすことで心身共に健康で過ごせます。



ブルーベリー摘みの様子



↑ジャム作り 瓶詰め作業の様子  
←大豆の選別作業 無農薬栽培しています

## 送迎サービス 昼食 あります

### 1日の流れ

タイムスケジュール

- 9:00 出勤
- 9:30 体操
- 9:40 作業
- 12:20 作業終了
- 12:40 移動
- 13:00 昼休み
- 14:00 午後作業
- 15:00 体操
- 16:30 作業終了



情報誌の発行 年4回発行(1回 500部)

