

「麦のゆめ」、待望の饅頭移動販売車が納車されました。

3月29日(日)、大安の良き日、「麦のゆめ」に、日本財団様の助成を頂き、手作りまんじゅうの移動販売車が納車されました。軽トラックの荷台のコンテナには蒸し器を搭載し、イベント会場などで、蒸かし立ての温かいお饅頭を販売することができ宣伝効果も大いにできます。

コンテナには、饅頭事業を始めるきっかけとなった理事長夫妻のイラストを入れて頂き、走る宣伝カーとしての効果も抜群です。そもそも、「麦のゆめ」でお饅頭事業に取り組むきっかけとなったのは、理事長が無類の饅頭好きだったことがこの発端です。当法人の発足当時、理事長も時を同じくして農業を始めました。自家栽培した作物を活かした商品を作りたいと夢を描いたそうです。その時、思いついたのが自分の大好物のお饅頭でした。群馬は小麦の栽培が盛んで饅頭王国と言われるほど、郷土料理として親しまれ、昔はどここの家庭でもお母さんやおばあちゃんが手作りをしていました。もちろん、理事長の奥様も昔は家庭でお饅頭を作った経験もあります。そこで、「麦のゆめ」の商品として、自家栽培の小麦や群馬県産の小麦にこだわってお饅頭を作ろうと、奥様の協力を得て夫婦二人三脚で始めたのが饅頭事業です。その初心を忘れないように、この度、移動販売車のコンテナにはお二人のイラストを入れました。

これから、車両について饅頭製造の営業許可を申請し、饅頭を蒸かす試運転を行ったらいよいよイベントなどにデビューをしようと思っています。この移動販売車で販売するのは、「麦のゆめ」のオリジナル饅頭「黒糖ふすま饅頭」です。パンやお菓子と同じように饅頭の生地には食物繊維を含むふすまを練り込みました。これから、色々なところで販売をしたいと思っていますので、「しげちゃん、ふみちゃん」のイラストの入った軽トラックを見たら、是非、蒸かし立てのお饅頭を買いに来てください。



月間パリッシュ 4月号に「麦のゆめ」の広告掲載！

高崎、前橋を中心に総発行部数 75,000 部、無料各戸配布数 73,000 部を誇る月間パリッシュの4月号の特集「春グルメ」に「麦のゆめ」を載せて頂きました。春限定の群馬県産の苺「やよいひめ」を使った「ストロベリーブランパイ」(ふすま入り)を紹介しました。

5月号にも、「ふすま食パン」を使ったトーストメニューを紹介する予定です。1,000円以上お買い上げのお客様に焼き菓子をプレゼントするチケットもついていますので、多くの方のご来店を、スタッフ一同、心よりお待ちしております。

新作“春の特別メニュー”
ついに登場しました♪

① ストロベリーブランパイ…650円
+100円(750円)でドリンクセットに!!

「麦のゆめ」のこだわりは、食物繊維を含んだ”ふすま” 4月より、”ふすま”入りのお菓子やパンを売る専門店として新装オープン！

●贈答用にふすま入り焼き菓子やパイ菓子の詰合せはいかが？

「麦のゆめ」では、ふすま入りのクッキーやパイ菓子、ラスクなど様々な焼き菓子を取り揃えています。お土産用にご予算に合わせた詰合せセットをご用意しています。クッキーなど焼き菓子類は森や動物をイメージしたネーミングも可愛いく、見ているだけでも楽しくなります。

また、「麦のゆめ」のパイ菓子は、パイローラーを使い、ふすま練り込み生地から手作りしています。ふすまを入れることで麦本来の風味が増します。パイの中身もバリエーションに富んでいます。定番のチョコパイ、カスタードパイや胡桃あんこパイ、また、季節の野菜や果物から中身を手作りするオリジナルパイも好評です。特に、スウィートポテトパイ、アップルパイ、ゆずジャムパイが今はお奨めです。こちらの商品もご希望により贈答用に箱詰めいたします。



手作りのふすま入りクッキー



箱詰め商品も様々ご用意しています



手作りふすまパイ

●FM ぐんまでも紹介された”ふすま食パン”が好評！

「麦のゆめ」は、パンもふすまにこだわり生地に練り込んでいます。特にシンプルにふすまの風味を味わうなら「ふすま食パン」や酵母パン「麦のゆめシリーズ」がお奨め。特に「ふすま食パン」は、FM ぐんまの「美味しいプチサイト」でも取り上げて頂き、常連さんもある「麦のゆめ」のイチオシ商品です。また、メロンパンやコロネなどの定番の菓子パンを始め、全てのパンにふすまを練り込んでいます。是非、一度、ご賞味下さい。



麦のゆめのイチオシ “ふすま食パン”



ふすま入りの酵母パンや菓子パンも充実



イートインカフェ「麦カフェ」

●イート・イン・カフェ「麦カフェ」を新装オープン！

4月1日より、店内に併設していた喫茶コーナーをイートインカフェ「麦カフェ」として新装オープンさせました。店内でお買上げ頂いた商品を持ち込み、珈琲などの飲み物と一緒に召し上がられます。「麦のゆめ」のパンやお菓子を味わいながらおくつろぎ頂けます。また、「ふすま食パン」を使ったトースト、パイを使ったデザート、オリジナルソースをかけたパスタなど「麦カフェ」のオリジナルメニューもご用意し、皆様のご来店をお待ちしています。



「麦カフェ」オリジナルメニュー



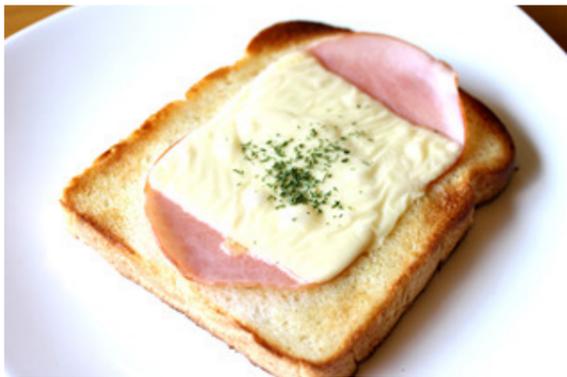
厚切りバタートースト



手作りジャムトースト



ふすまジンジャー(アイス付)



ハム&チーズ



お好み風トースト



マヨ&コンビーフトースト



ミート茄子



舞茸バター

Menu Price	
トーストメニュー(ドリンク付)	全品 600円
パスタメニュー(サラダ、ドリンク付)	全品 850円
パイデザート(ドリンク付)	全品 580円



アップルパイ



ゆずジャムパイ



カスタードパイ



チョコレートパイ



胡桃あんこパイ



スウィートポテトパイ

レクリエーションのご案内

絵画教室 写生会に出かけます！

日時：4月19日(日) 9時、みやま工房集合

場所：検討中！後程、お知らせします。

春を迎え、陽気が良くなりました。絵のテーマを求め、写生、もしくは、描きたい構図を見つけ写真に収めてくる撮影会に出かけます。



法人からのご案内

新年度(平成27年)度賛助会員募集中！

「山脈」の設立趣旨に賛同し、私達の活動を応援してくれる方を募集します。一口2,000円で何口でもかまいません。昨年に引続き、皆様の温かいご理解とご支援を宜しくお願い致します。

賛助会員 年会費 2,000円(一口)

アルバイト募集！

当法人では、障がい者の方々の就労支援にご理解いただける方で、麦のゆめの喫茶事業や饅頭配達、内職作業、様々な仕事を手伝ってくれるアルバイトの方を募集しています。短時間からで可能です。待遇など、詳しい内容は下記の連絡先までご相談下さい。

こころの健康相談

4月は、「こころの健康相談」はお休みです。次回は6月の予定です。

春の防災訓練

日時：4月20日(月) 14:30~15:00
当日、実施方法について説明があります。

法人の最新情報は下記のホームページでご覧になれます！

発行

特定非営利活動法人 山脈 理事長 笹澤 繁男

住所：群馬県北群馬郡吉岡町大字南下 983-2(みやま工房内)

電話：0279-54-2947 FAX：0279-54-9171

E-mail：yamanami@violet.plala.or.jp

URL：<http://www.npo-yamanami.jp/>

運営施設：就労継続支援 B 型事業所「みやま工房」

就労継続支援 B 型事業所「キッチンハウスみやま」

グループホーム ハーモニーやまなみ 1号・2号・3号・4号・5号

(文責：笹澤賢一)