

ご飯のおともに

芦生の里

美山の野菜や、山菜をふんだんに使ったお漬物や佃煮。自然豊かな芦生で漬けた、山の幸の贈り物をどうぞお召し上がりください。



おつまみにもGOODです!



A-40

美山しぐれ 袋100g

350円

山ブキと突さんしょう、乾し椎茸を美味しく煮込んだしぐれ煮です。

A-41

味付けしめじ 袋80g

350円

辛すぎず、生姜と煮込んだ味付けしめじ。炊き込みご飯にもなります。

A-42

ふきしぐれ 袋85g

220円

山ブキだけを煮込んだ美山の美味しい逸品です。

A-43

芦生漬 袋100g

220円

きゅうり、なす、ミョウガなどをじっくりと漬けた、昔ながらのお漬物です。

A-44

若しお漬け 袋100g

220円

きゅうり、しょうが青シソなどをあっさりとした味に漬けた、浅漬けのお漬物です。

A-45

竹の子あさり 袋70g

220円

竹の子とかつお節で炊き上げました。おかずの一品に。

A-46

ちりめんさんしょ 袋57g

550円

縮緬雑魚と実山椒を薄味で煮込みました。



食べ切り、ちょうど良い袋タイプ!

たっぷり楽しめる! **瓶詰** タイプ

A-47

いたけ昆布 瓶詰150g

550円

肉厚いたけと北海道の昆布で上品に味付けしました。

A-48

ちりめんさんしょ 瓶詰88g

1080円

縮緬雑魚と実山椒を薄味で煮込みました。

A-49

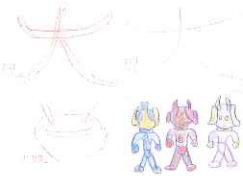
美山しぐれ 瓶詰330g

1080円

山ブキと突さんしょう、乾し椎茸を美味しく煮込んだしぐれ煮です。



たっぷり楽しめる瓶詰タイプ!



食欲の秋を、楽しもう♪

A-50 ふしのだし 900円

京都の料亭、和食割烹、老舗のうどん屋さんか使うだし。「ふし」が効いた、本場の味! 鰹節、宗田鰹節、さお節、うるめ節、煮干、利尻昆布、椎茸を使用した、だしパックです。



同じ麺で焼きそばや冷やし中華もできます!

ワークラーメン 各1100円

A-51 とんこつ (九州男児) 6食入

A-52 みそ・和風・とんこつ 各2食入

お鍋ひとつで煮込んで3分。麺には唐あくとにかがりを使用しオリゴ糖を加えています。スープは深いコクと後味の良さが出るビール酵母エキスを使用。保存料不使用! 毎日の食卓に安心して食べれる中華麺です!



どれも欲しくなっちゃうな!



社会福祉法人 京都ワークハウス

TEL (075) 451-3004
FAX (075) 354-6180

住所 〒602-8253

京都市上京区黒門通下長者町上ル
南小大門町 563

http://www.kyotoworkhouse.com

京都ワークハウス後援会 入会のご案内

仲間達が安心して通うこと。生き生きと働き、暮らしていくための活動を支えるために「京都ワークハウス後援会」があります。

パサーや映画会・物品販売に取り組み物心両面からの支援をしています。「京都ワークハウス後援会」に入会していただきさらなる応援をよろしくお願ひ申し上げます。

入会・更新時にはまんまん堂商品券(100円)を進呈します。詳しくは、上京ワークハウスまでご連絡ください。

年会費
◇個人 1口 1000円から
◇団体 1口 3000円から

就労継続支援B型事業所

上京ワークハウス

分室 すてっぷ糸屋

蒸しまん/カフェ・ランチ

蒸しまん&カフェ まんまん堂
まんまん堂 café 咲あん

グループホーム

ショートステイ
あつと (女性)
まある (男性)