

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。



ごはんのおともや
晩酌のおつまみに
いいわ!



A-21

美山しぐれ 袋100g

350円

山ブキと実さんしょう
乾し椎茸を美味しく煮込んだ
しぐれ煮です

A-22

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-23

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-24

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-25

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-26

竹の子あっさり 袋70g

220円

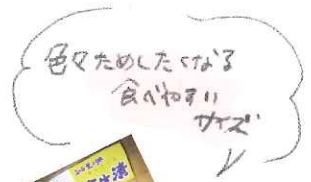
竹の子とかつお節で炊き上げ
ました。おかずの一品に

A-27

ちりめんさんしょう 袋57g

550円

縮緬雑魚と実山椒を
薄味で煮込みました



たっぷり楽しめる! 瓶詰 タイプ

A-28

いづけ昆布 瓶詰150g

550円

肉厚いづけと北海道の昆布で
上品に味付けしました

A-29

ちりめんさんしょう 瓶詰88g

1080円

縮緬雑魚と実山椒を
薄味で煮込みました

A-30

美山しぐれ 瓶詰330g

1080円

山ブキと実さんしょう
乾し椎茸を美味しく煮込んだ
しぐれ煮です



同じ麺で焼きや冷やし中華もできます!

ワークラーメン 各1100円



A-31 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、さば節、うるめ節、煮干、利尻昆布、
椎茸を使用した、だしパックです。

お手軽に 本格だしを 楽しめろ!

A-32

とんこつ (九州男児)
6食入

お鍋ひとつで煮込んで3分。麺には唐あくとにかりを使用し
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。保存料は不使用!
毎日の食卓に安心して食べれる中華麺です!

A-33

みそ・和風・とんこつ
各2食入



おいしいよ!



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。

バザーや映画会・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
お願い申し上げます。

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

グループホーム
シヨードステイ
あつと(女性)
まある(男性)

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 cafe 咲あん