

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-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-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

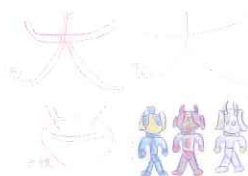
A-49

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

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を使うだし。
「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。



同じ麺で焼きそば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。保存料は不使用!
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。

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。
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 すてっぷ茶屋

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 cafe 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)