



2023 京都ワークハウス後援会

40周年

ハレソングキョト

申し込み締め切り

1月26日(金)

お申し込みの流れ

1. ご注文をFAX、またはお電話でお受けします。

FAX(075)354-6180

TEL(075)451-3004

2. 商品のお届けは、ご注文後約2~3週間ほどかかります。

(自主製品につきましては、さらに時間を要する場合がございます。)

3. お支払いは現金、または郵便振り込みでお願いいたします。

やっばこれだね!!

冷凍 むしまん

1つ
150円

※包装材料の高騰により、できましたら、
1種類につき2個以上のご注文のご協力をお願いします。



蒸しても
電子レンジでも
チンしても簡単!



京・西陣にあるむしまんのお店「まんまん堂」。

具も生地も全て手作りの絶品むしまんです。「おいしくなあれ」と心を込めて作っています。

季節限定!

A-1 チョコまん



ビターチョコ、牛乳、卵黄から作った、
優しい甘さのチョコカスタードが入って
います。生地にはココアを練り込みまし
た。

あっさり
おいしい!!

A-2 菜まん



本番直伝!!抹茶の粉を練り込み淡い緑色に仕上げた
生地に豚肉に白菜、大根などの野菜をたっぷり入れ、
春雨で食感も楽しめる「まんまん堂」オリジナルむしまんです。

A-3 肉まん



定番の口味

ふかふかでほんのり甘い生地の中
ジュワッと溢れる具材がたっぷり!!
豚肉に玉ねぎとキャベツのシンプルなむしまんです。

A-4 あんまん



あやっ!
いいね!

北海道あずきをぜいたくに使用
コーン油で炊き上げたほんのり甘い中華あんです。

A-5 鶏ごぼうまん



風味
豊か~♡

具材は鶏肉とごぼうのみ
甘辛タレとごぼうの風味がマッチしたむしまんです。



あうちで
おいしい
むしまんを
めしあがれ!



A-6

蒸しまんプレーン

まんまん堂の生地だけ販売。好きな具材をはさんで、蒸したり、焼いたり自分なりにお楽しみ下さい。

1つ 70円



ワーク職員のおすすめは、トースターでこんがり焼くと香ばしくなり、美味しく頂けます。

※蒸しまん生地（冷凍）だけの販売です。

A-7

まんまんどら焼き

1つ 150円



自家製どら焼き

もちもちの生地にたっぷりのあんこクセになる味です。

※冷凍でお届けします。

A-8

ちょこっとチーズケーキ

1本 200円



ホワイトチョコを使ったまんまん堂オリジナルチーズケーキです。

自分用やプレゼントにも。

※スティックタイプなので食べやすいです。

※冷凍でお届けします。

40周年記念

生地は綿100%厚さは6.2ozで
しっかり作られています。



ワークオリジナルTシャツ

カラー 白,黒

サイズ M,L,XL

A-9

1枚 2200円

※注文時にカラーとサイズ
両方記入して下さい。



シール&マグネット

メモ留め、マスキングテープ等、
普段の生活に彩をプラス。



猫マグネット

A-10 1つ 150円



なかまセレクトシール

A-11 1つ 300円

まんまん堂

バンダナ 500円



サイズ:約53cm×53cm 素材:綿



A-12
ピンク×茶



A-13
水色×紺



A-14
ベージュ×紺



A-15
紺×グレー



A-16
ミントグリーン×紺



A-17
うす黄×深緑



自主製品



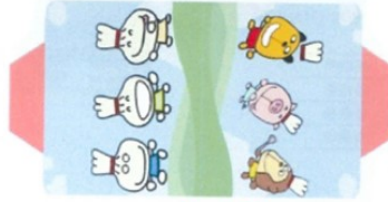
マスクケース

300円

まだまだマスクが手放せません。外出時のマスクの保管に便利。汚れを気にせず衛生的です。



マスクをはさんでとめるだけ。



A-18
まんまんマン



A-19
カラフル



A-20
ネコと飛行機



A-21
お花



洗って繰り返し使える!

布マスク

200円



A-22
子供用 (小) 暖色系



A-23
子供用 (大) 暖色系

A-24
大人用 暖色系

給食袋

200円



サイズ: 約20×24 cm

A-25



ロボット柄・車柄

A-26



花柄・動物柄

オーソドックスなキュッと紐を引いて開める巾着タイプ。給食袋としてだけでなく、バッグの中の整理袋にも◎マチなしタイプでかさばりにくいのもポイントです。

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。



A-27

美山しぐれ 袋100g
390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-28

味付けしめじ 袋80g
390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-29

ふきしぐれ 袋85g
250円

山ブキだしを煮込んだ
美山の美味しい逸品です

A-30

芦生漬 袋100g
250円

きゅうり、なす、シヨウガなど
をじっくりと漬けた
昔ながらのお漬物です

A-31

若しお漬け 袋100g
250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-32

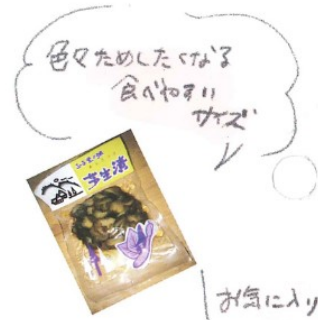
竹の子あっさり 袋70g
350円

竹の子とかつお節で炊き上げ
ました。おかずの一品に

A-33

ちりめんさんしょ 袋57g
620円

縮緬雑魚と実山椒を
薄味で煮込みました



お気に入り、
Eでい
たっぷん

たっぷり楽しめる! **瓶詰** タイプ

A-34

しいけ昆布 瓶詰150g
780円

肉厚しいけと北海道の昆布で
上品に味付けしました

A-35

ちりめんさんしょ 瓶詰88g
1,170円

縮緬雑魚と実山椒を
薄味で煮込みました

A-36

美山しぐれ 瓶詰330g
1,460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



同じ麺で焼きそば冷やし中華もできます!

ワークラーメン 各 1,200円

A-37 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、うめ節、煮干、利尻昆布、
椎茸を使用した、だしパックです。

お気軽に 本格だしを
深めろ!



A-38 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採用。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-39 みろ・和風・とんこつ 各2食入



おいしー



上京ワークハウスって?

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 すてっぷ糸屋

グループホーム
ショートステイ
あっと (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