

2024年 京都ワークハウス後援会



夏のカタログ

申し込み締め切り

7月19日 (金)

※配達は7月2日(火)以降になります。

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、または郵便振込みでお願いいたします。

冷凍

やっばこれだお!!

むしまん

※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。

1つ
150 円



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 カレーまん



コリアンダーとターメリックが
隠し味の本格派カレーまんです。
(辛くはありません)

あっさり
おいしい!!

A-2 菜まん



A-3 肉まん



定番の味

本場直伝!! 抹茶の粉を練り込み淡い緑色に仕上げた
生地と豚肉に白菜、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-4 あんまん



あやっ!
いいな!

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~♡

蒸しまん & カフェ
まんまん堂

おかげさまで今年で20周年です。

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。

A-6
蒸しまんプレーン



1つ 70円

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。



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
りせになる味です。



※冷凍でお届けします。

A-8
ちょこっとチーズケーキ



1本 150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。



※冷凍でお届けします。
凍ったままでも

※スティックタイプなので食べやすいです。アイス感覚で食べられます。

手作り **米粉** シフォンケーキ



1つ 150円

体にやさしい米粉、てんさい糖使用
フワフワ、もっちりが自慢です。

※冷凍でお届けします。

A-9 抹茶

A-10 プレーン



やわらかく芳醇な味わい

(当社基準)



ボディのあるふくよかな味わい

(当社基準)



A-15 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-16
ピンク×茶
紺×グレー



A-17
水色×紺



A-18
ベージュ×紺



A-19
紺×グレー



A-20
ミントグリーン×紺



A-21
うす黄×深緑



ワーク特製布巾

1枚 250円 A-22



サイズ: 約50×40 cm



※刺繍は利用者さんのお手製です。

コーヒーグラウンスサシェ A-23

1つ 100円

焙煎後のコーヒー豆には、ニオイのもとを吸収するはたらきがあります。

「飾る消臭剤」

自分用、プレゼント用に。



※効果は1ヶ月程度です。

サイズ: 約20×20 cm



給食袋

1つ

200円

A-24

A-25



サイズ: 約20×24 cm



動物柄

乗り物柄

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下さい。



A-26

芦生漬 袋100g

250円

きゅうり、なす、ミョウガなどをじっくりと漬け込んだ昔ながらのお漬物です。

A-27

美山しぐれ 袋100g

390円

山ブキと実さんしょう乾椎茸を、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

山ブキだけを煮込んだ美山の美味しい逸品です。



A-30

若しば漬け 袋100g

250円

きゅうり、しょうが青しそなどをあっさりとした味に漬け込んだ浅漬けのお漬物です。

A-31

竹の子あっさり 袋75g

350円

竹の子とかつお節で炊き上げました。おかずの一品にどうぞ。

A-32

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。



たっぷり楽しめる！ **瓶詰** タイプ

A-33

しいたけ昆布 瓶詰150g

780円

肉厚しいたけと北海道の昆布で上品に味付けしました。

A-34

ちりめんさんしょう 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-37

ふしのだし

京都の料亭、和食割烹、老舗のうどん屋さんが使うだし。

「ふし」が効いた本場の味！

鯉節、宗田鯉節、サバ節、うるめ節、煮干、利尻昆布、椎茸を使用した、だしパックです。

900円



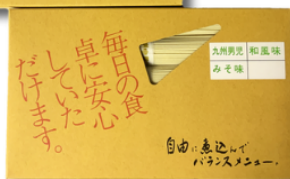
ワークラーメン 各 1,200円

とんこつ（九州男児）

A-35 6食入

みそ・和風・とんこつ

A-36 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られる中華麺です！

京都ワークハウス後援会 入会のご案内

利用者さん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きます。「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、京都ワークハウスまでご連絡ください。

年会費 個人 1000円から 団体 3000円から



京都ワークハウスって？

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

