

2025年度 京都ワークハウス後援会

冬のカタログ

京都ワークハウスは、地域の中で障がいのある人たちの労働・生活を支える事業に取り組む社会福祉法人です。「友達がほしい」「わたしたちも働きたい」「一人暮らしをしたい」など、障がいのある人たちの願いは様々です。一人ひとりにあった作業や療育を通じて豊かな生活の実現をめざした取り組みを行っています。

現在、就労継続支援B型事業所（上京ワークハウス、すてっぷ糸屋）グループホーム・ショートステイ事業所（まある、あっと）相談支援事業、蒸しまんを販売するカフェ（まんまん堂、咲あん）の運営を行っています。

申し込み締め切り

11月26日（水）

お申し込みの流れ

- 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
- 商品のお届けは、ご注文後約3～4週間ほどかかる場合があります。
（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。）
- お支払いは現金、または郵便振り込みをお願いいたします。

やっばこれだわ!!

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

栗まん



栗の甘露煮を1個まるまるのせ
中の餡は栗風味の白餡で上品な味
わいです。ぜひどうぞ

食べた
たい♡

A-2

菜まん



あっさり
おいしい!!

本場直伝!! 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



ふかふかでほんのり甘い生地の中
ジュワツ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。

定番の味

A-4 あんまん



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。

あやっ
に
いる!!

A-5 鶏ごぼうまん



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。

特報



セット割価格

750円



600円

栗まん

5個入り A-6

菜まん

5個入り A-7

肉まん

5個入り A-8

あんまん

5個入り A-9

鶏ごぼうまん

5個入り A-10

蒸しまんブレーン

A-11 1つ 70円



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。

まんまんどら焼き

A-12 1つ 100円



自家製どら焼き ※冷凍でお届けします。

もちもちの生地にたっぷりのあんこ
ワセになる味です。

ちょこっとチーズケーキ

A-13 1本 100円



ホワイトチョコを使った
まんまんだ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。

凍ったままでも

アイス感覚で食べられます。

手作り

米粉

シフォンケーキ ※冷凍でお届けします。



A-14

抹茶

A-15

プレーン

1つ

100円

1ホール

800円

(ホールはプレーンのみです。)

体にやさしい米粉、きび糖使用
フワフワ、もちりが自慢です。

京都山科珈琲 ブラジル No.2



アラビカコーヒーの中で最もポピュラーで安定的な品種です。

完全豆や混合物が少ない等級数が高い豆となっています。

酸味・苦味のバランスが良く、マイルドなコーヒーです。

誰にでも好まれる味わいで、クセがないのでブレンドの

ベースとして欠かせない銘柄となっています。

※京都山科珈琲とは、一般社団法人 京都手をつなぐ育成会 山科工房（障害者就労継続支援B型）
さんで焙煎された珈琲豆を使ったカフェです。ご縁があり掲載させていただいています。

200g 1000円

粉

A-17

豆

A-18



ワークハウス自主製品



まんまんマン
パンダナ

500円



サイズ 約53×53cm 素材 綿



ピンク

A-19

ライトブルー

A-20

ベージュ

A-21

ネイビー

A-22

ミントグリーン

A-23

ライトイエロー

A-24



サイズ Mのみ L.XLのみ

カラー 白 黒

A-25 A-26

※注文用紙にサイズを書いて下さい。

2000円

布のマスキングテープです。

1袋 100円

A-28 手のひらサイズです。

1つ 100円

※珈琲の出し殻を利用者さんたちが
詰めてくれた消臭剤です。

※効果は1ヶ月程度です。



A-29

ねこマグネット

1つ

100円

芦生の里

ご飯のおともに

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-30

味付けしめじ 袋80g 440円

辛すぎない味付けの煮込んだ味付けし
めじ。炊き込みご飯にもなります。

A-31

竹の子あっさり 袋70g 400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

芦生漬 袋100g 290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-33

ちりめんさんしょ 袋43g 680円

縮緬雑魚と実山椒を薄味
で煮込みました。

A-34

若しば漬 袋100g 290円

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

たっぷり楽しめる！ 瓶詰タイプ

A-35

しいたけ昆布 瓶詰150g 1000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-36

ちりめんさんしょう 瓶詰80g 1370円

縮緬雑魚と実山椒を薄味
で煮込みました。

ふしのたし

A-37

ワークラーメン 各 1,200円



とんこつ（九州男児）

A-38 6食入

みそ・和風・とんこつ

A-39 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。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



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

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だ商品券（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

