

2025年度 京都ワークハウス後援会

バレンタイン カタログ

申し込み締め切り

1月26日(月)



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でお願いいたします。

やっばこれだわ!!

冷凍

むしまん

1つ
150円



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こみました

食べた♡

A-2 菜まん



あつり
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。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
ジュー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
いいる!!

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。

セット割価格
750円



600円

特報



チョコまん 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
クセになる味です。

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。

凍ったままでモ

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

A-16

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。

200g 1000円

粉

A-17

豆

A-18



※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。

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

ワークTシャツ

生地は綿100% 厚さは6.2oz
でしっかり作られています。



2000円

サイズ Mのみ 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。

A-27 なかまセレクトシール



布のマスキングテープです。

1袋 100円

珈琲消臭剤



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

きゃうり、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

きゃうり、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

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！

鰹節、宗田鰹節、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-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



京都ワークハウスって？

