2026　京都ワークハウス後援会

冬の物品販売

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。一人ひとり願いや夢を持ち、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、就労支援事業（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（まぁる、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。

お申込み期限

12月1日(火)

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。）

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。

やっぱこれだね！

冷凍むしまん



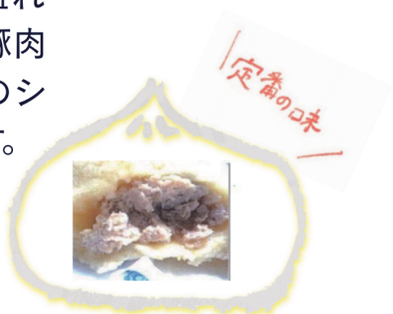


京・西陣にあるむしまんのお店「まんまん堂」
具も生地も全て手作りの絶品むしまんです。「おいしくなあれ」と心を込めて作っています。

セット販売のみになりました！

肉まん

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。



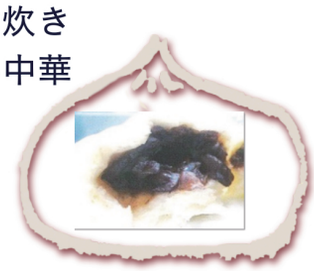
菜（さい）まん

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や白菜、大根などの野菜をたっぷりと入れ、春雨の食感も楽しめる「まんまん堂」オリジナルむしまんです。



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。





物品販売
特別価格

500円

ピザまん NEW!

イタリア気分！

玉ねぎ、チーズ、ベーコンをたっぷり使いました。一口ほおばるとチーズがとろり。うまみが広がります。

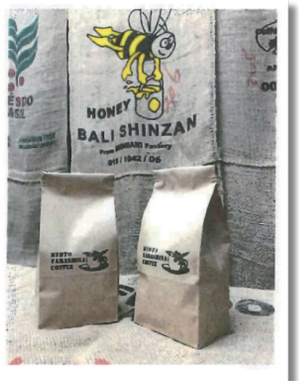


肉まん	4個入り	A-1
菜（さい）まん	4個入り	A-2
あんまん	4個入り	A-3
ピザまん	4個入り	A-4

美味しいコーヒーで至福のひとときを

京都山科珈琲　ブラジル№２

アラビカコーヒーの中でも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・苦みのバランスが良く、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。



A-５　粉

A-６　豆

200g　1,000円

※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

まんまんマンバンダナ



500円



サイズ：約53x53cm　素材：綿



A-７　ピンク

A-８　ライトブルー

A-９　ベージュ

A-10　ネイビー

A-11　ミントグリーン

A-12　ライトイエロー

なかまセレクトシール　A-13



布のマスキングテープです。

1袋　100円

珈琲消臭剤　A-14



珈琲の出し殻を利用者さんたちが詰めてくれた手のひらサイズの消臭剤です。

※効果は1ヶ月程度です。

1つ　100円

手作りキーホルダー　A-15

ペットボトルのキャップを細かく切りアイロンで伸ばしました。利用者さんが描いたプラバンとコラボしてキーホルダーになりました。お名前を書いてネームキーホルダーにもお使いください★

1つ　100円



ねこマグネット　A-16



鉛筆を作る工程で出るおがくずからできた粘土で作ったマグネットです。環境にも優しく、利用者さんデザインの猫ちゃんがキュートな商品です！

1つ　100円

芹生の里

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芹生で漬けた、山の幸の贈り物をどうぞお召し上がり下さい。

A-17
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-18
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-19
芹生漬　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-20
ちりめんさんしょ 袋43g　**680円**
ちりめんじゃこと実山椒を薄味で煮込みました。

A-21
若しば漬け　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-22
しいたけ昆布　瓶詰150g　**1,000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-23
ちりめんさんしょう　瓶詰80g　**1,370円**
ちりめんじゃこと実山椒を薄味で煮込みました。

A-24
ふしのだし
「ふし」が効いた本場の味！
900円

京都の料亭、和食割烹、老舗のうどん屋さんが使うだし。
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。



インスタグラム始めました



社会福祉法人 京都ワークハウス

〒602-8253
京都市上京区黒門通下長者町上ル
南小大門町563
Tel (075)-451-3004　Fax (075)-354-6180

京都ワークハウス後援会　入会のご案内

ホームページは
こちら↓

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1,000円から　・団体3,000円から