

福祉コミュニティカフェ 亀吉について

福祉コミュニティカフェ 亀吉では主に、おにぎりや手作り惣菜を使ったお弁当、シフォンケーキやカップケーキ、プリン、パバロアなどのスイーツを作っています。さまざまな障害を持つ方々がここで仕事をしています。お弁当、スイーツともに、下準備から調理、袋や箱詰め、シール貼付など販売準備、そして販売までさまざまな工程があります。全行程で、皆それぞれの得意なことやチャレンジしてみたいことに沿って、皆で役割分担をしながら仕事にあたって、苦手なことも、練習や工夫によってできることが増えています。売れたとき、またお客様の「美味しい」の声、「また買いに来たよ」の声かけがとても励みになります。もちろん、ただ作るだけでなく、調理しているメンバーが販売の店頭立つこともありますので、ぜひ声をかけていただくと嬉しいです。淹れたてのコーヒーなどのドリンクもあり、お弁当やスイーツとともに外のテラスでお楽しみいただくこともできます。また、店内では障害当事者の方々が作った雑貨やアート作品も展示販売していますので、ぜひゆっくりお過ごしください。仲間たちとともに、お越しをお待ちしています。



お弁当チーム

”ボリュームたっぷりのお弁当を、皆で協力しながら作っています!”



お菓子チーム

“お菓子づくりは難しいこともありますが、楽しく頑張っています!”

私たちと一緒に活動しませんか?
どうぞお気軽にお問い合わせください
電話 0466-62-0077

【障害者就労支援事業所】
福祉コミュニティカフェ 亀吉

障害の診断を受けた方、手帳をお持ちの方は
ここで一緒に働くことができます。ご相談ください

亀吉 福祉に関わること

福祉コミュニティカフェ 職員
お菓子部門ジョブコーチ
主任 市原 馨子

私がなぜ亀吉に興味をもったかという、『夢を形に』という言葉を目にしたからです。当時、車いすでの知的障害をもつ高校生の息子さんが知り合いにおりました。進路実習でお弁当屋さんで体験する中、メッセージを添える仕事として「きょうもおつかれさまです」などの言葉を心をこめ毎日50枚手書きしていたそうです。こうした温かいメッセージに常連さんをはじめ、さまざまな方から元気をもらっているなどの反響があり、そこから多くの交流が始まったそうです。この経験から彼は接客業で働きたいと、『夢をかたちに』を合言葉に将来を熱く語ってくれました。人に勇気を与えてくれるこの言葉が私はとても好きです。

かくいう私もこの言葉に後押しされました。その一歩として今現在、私は亀吉で利用者さんと一緒にケーキやお弁当を作っています。正直きれいごとばかりではありませんが毎日が刺激にあふれかけがえのない時間になっています。実際一緒に働いてみて感じることは、支援する側とされる側と一方的な関係では決していないということです。こちらが気づかないようなことに目が行き届いたり、思いもよらない優しさにふれたり、意見を真っすぐに伝えてくれたりと、生きる上で大事なことを彼らから教わっているような気がします。これからも個性を發揮しながら生き生き働く彼らと互いに尊重しながら、人に幸せを感じてもらえる仕事をしていけたらと心から思います。

NPO法人シニアライフセラピー研究所
〒251-0037 神奈川県藤沢市鵜沼海岸7-20-21 0466-34-8550 info@tanemaki.fun

NPO法人シニアライフセラピー研究所から皆様へ
法人からのお知らせ、各店舗のお得情報などお届けします!

亀吉
NEWS

<http://slt.tanemaki.fun/>

2024年
3月

今年のお花見シーズンは
長久保公園で
出張販売をします



場所:長久保公園「緑の相談所」周辺
(藤沢市辻堂太平台2丁目13-35)

出店期間:2024年3月22日(金)~4月上旬

※桜の開花状況によって終了日が変わります

月曜~土曜 毎日

時間:11:00~13:00ごろ

(売り切れ次第終了します)



一年を通して、四季折々の緑と花を楽しむことができる長久保公園。
毎年、3月~4月にかけて、芝生広場は桜に囲まれ、春を満喫することができます。
お花見シーズン中、亀吉からはパンの出店販売をします!
場所は長久保公園の入り口周辺。
パン遊房 亀吉のパンや、福祉コミュニティカフェ亀吉のお弁当などを販売予定です。

花見散歩でパンをおやつに、また芝生広場で桜をゆっくり鑑賞しながら、
美味しいお弁当はいかがですか?ぜひお立ち寄りください。

亀吉ではこのような、季節に合わせた販売やイベントなどでの出店販売だけでなく、鵜沼海岸、そして鵜沼周辺の高齢者施設で定期的に出張販売をしています。さまざまな施設にお邪魔していますが、シフォンケーキなどのスイーツは食後のおやつとして人気があり、パンやサンドイッチなども各施設のご利用者様、職員の方々とともに好評です。

近隣の皆様、販売のお誘いがありましたらお声がけいただけると嬉しいです。



宮城県産「ひとめぼれ」を使用



「ひとめぼれ」は、粘りの強さと飽きのこない甘みが特徴。炊き上がりはふっくら、食感ももちり。粘り、甘み、ツヤ、うま味、香りのバランスに優れていて、和食はもちろん、洋食や中華などどんな料理にも合います。自家精米で一等級の粒の大きな米を使用しているため、冷めても美味しく、お弁当にも適しています。

銚子港で水揚げされた
大きな鯖



さば弁当

厚切りの鮭を
贅沢に使用



鮭弁当

やわらか
麦豚を
使用



豚生姜焼き弁当

400円で世界の味も楽しめる

井各種

会員：400円

一般：520円



ジャンバラヤ



焼き鳥井



三色鶏そばろ井



カオマンガイ



コロケカレー



ミニカツカレー

お弁当各種

会員：600円

一般：780円

スガじいの唐揚げ



油淋鶏弁当



鶏唐揚げ弁当



カップスイーツ各種

会員：200～250円

一般：250～300円

おにぎり弁当
各種

会員：400円

一般：520円

鮭&昆布
好きな具材を詰めた



鮭おにぎり&昆布おにぎり

さっぱり梅と
コクのツナマヨ



梅おかか&ツナマヨおにぎり



自然卵のプリン



コーヒーゼリー



カップdeケーキ
アールグレイ



カップdeケーキ
抹茶あずき



カップdeチーズケーキ
ココア

北海道十勝産
クリームチーズ使用



カップdeチーズケーキ
バニラ



自然卵のプリン
[モンブラン]



カップdeケーキ
チョコモンブラン



カップdeケーキ
チョコまみれ

ベルギー産チョコ使用



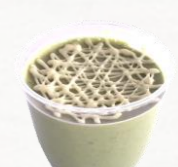
チョコババロア



いちごババロア



カフェオレ
ババロア



抹茶ババロア

具材ぎっしり
手作りおにぎり

おにぎり単品各種

会員：150円

一般：200円



プルコギ



エビフライ



ツナマヨ



昆布



梅おかか



自然卵を使って
ふわふわ濃密な
食感に仕上げた

自慢の一品

プレーンシフォンケーキ
[ハーフ]

会員：500円

一般：650円

シフォンケーキホールを
1/8にカットしました
アイスやクリーム
を添えてどうぞ

プレーン
シフォンケーキ

会員：150円

一般：200円

自然卵のシフォンケーキに
たっぷりのクリームをはさんだ
ボリュームミーなサンド

シフォンサンド各種

会員：250～350円

一般：330～400円



モンブラン



いちご



チョコ



アールグレイ



ホイップ



抹茶



抹茶あずき