



7月13日(土) グランドOPEN



ふくらん

MINAMI-ASHIGARA

HP fukuran.jimdo.com/

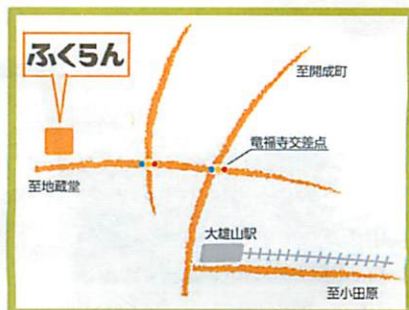
Facebook facebook.com/fukufukuran

働く障害者を応援するお店

ふくらのこだわり

- ★働く障害者を応援します。
- ★たまごにこだわります。
- ★手づくりのお菓子をお届けします。
- ★地域に密着したお店を目指します。

社会福祉法人県西福祉会
神奈川県南足柄市福泉130-1



☎ 0465-74-0141
担当:田中



ご利用者募集!

働く仲間を探しています!!



ふくらの願い★働く障害者をハッピーに!

1. 工賃2万円を実現したい!!

現在のプレアデスの工賃は月額1万円程度に留まっています。全国でも平均工賃は13,500円程度と、就労トレーニングの場とはいえ、低すぎるのが現状です。

現状を打破するためには、一般のお店と競争できるくらいの事業を作らなくてはなりません。そのために、日本一とも言われる卵菓子専門店の門をたたき、研修を受けてきました。

工賃2万円実現に、全力で取り組んでいきます。

3. 地域で愛される施設にしたい!

ふくらは、これから長い年月をかけて、**地域に愛される店づくり**をしていきたいと考えています。地域の子供からお年寄りまで、幅広い年齢の方々に支持される店を目指して、製造販売する商品以外にも、地域の特産品や福祉施設のおすすめ品なども扱います。

足柄ブランド発信で、全国から“お取り寄せ”されるような商品づくりを目指します!
ぜひ、応援よろしくお願ひします!

2. 利用者さんが誇れるお店をつくりたい!

何より、そこで働く利用者自身が「**ふくらんで働いているんだ**」と自慢できるようなお店をつくりたいと思っています。そのため、店の雰囲気も、いわゆる福祉事業者っぽくならないようにしました。また、ユニフォームも菓子店と同じかっこよい服装にしています。



大事なのは、働きやすさ! そのために、厨房を広くしました。一流の厨房機器で、ぜひ存分に働きましょう!



生みたての新鮮たまご



長野県知事賞を受賞した「紅たまご」を、長野県佐久市から直接仕入れています。「お菓子里想的なたまご」との出会いがこのお菓子づくりにつながっています!!



ぎんたろう牛乳



学校給食にも使われている足柄うまれの「ぎんたろう牛乳」を使用しています。神奈川県酪農家の方々が牛乳の風味を大切に守り続けてきた「ふるさと牛乳」です。

商品ラインナップ

たまごたっぷり
シュークリーム



たまごにこだわった
プリン

たまごにこだわった
なめらかプリン



こだわり「福たまご」



こだわり「姫たまご」

ふくらんをオススメします!



ちゃたまの鶏は、全て国産です。独自の製法で配合したこだわりの餌を与え、元気に育てています。全て「茶色」の卵で、白い卵は1つも産みません。「ふくらん」では、そのうち「最もお菓子に適している」と言われる卵を使っています。濃厚で味わい深い卵を、ぜひ一度、召し上がってください!

ブラウンエッグファーム ちゃたま
代表取締役 滝沢栄喜社長

長野で伝説の超人気店

よくある質問



ご質問	回答
工賃はどれくらいですか?	工賃は月額20,000円を目指します。
利用者さんとは、どのように関わりますか?	利用者さんのご希望に応じて、「製造」もしくは「販売」のどちらかを担当します。そこでの作業や役割は、能力や経験などによって個々に対応します。
利用者さんは何人ぐらいが働くのですか?	プレアデスの定員は25名です。製造棟や販売店舗での仕事などでは、15名程度を予定しています。その他にも、商品のパッケージやシール貼りなど、『ふくらん』にかかわる仕事が発生すると考えています。
送迎はありますか?	ご自宅までの送迎については、ご相談うえ決定いたします。
何時から何時まで働きますか?	『ふくらん』の営業時間は10時~17時半です。利用者さんが仕事に従事する時間は、10時~16時で予定しています。
専属のパティシエがいるの?	専属のパティシエはおりませんが、担当するスタッフは専門店にて直接指導、研修を受けております。
営業日は?	プレアデスの営業は年末年始を除き、毎日営業しています。『ふくらん』は水曜日が定休日です。
商品の安全性は大丈夫?	専用の製造棟があり、充実した厨房設備を整備し、徹底した衛生管理を行っています。添加物は極力使わず、昔ながらの味わいが特徴です。シュークリームは作り置きはせず、注文を受けてからカスタードクリームを注入します。製造棟は、利用者さんが活動できるように、十分な広さを有しています。
他にもこうした施設はありますか?	焼きたてパンなどを製造販売する施設は多いですが、生菓子を製造するお店は全国的にも多くありません。一般のお店と比較しても「美味しい」と言っていただけだった生菓子をつくることで、障害者の働く場をもっと増やしていきたいと考えています。

利用者さん大募集

お菓子の製造や商品の販売に興味がある方を募集中!!
新しいお店で、いっしょに働きませんか?

お電話ください! プレアデス
☎ 0465-71-0158