

# ひとり人が開拓者

ハンディのある人・ない人  
一緒につくる“お互いさまの心”

福祉生協かがわ・NPO 法人明日に架ける橋と  
共に歩む地域支援センター“さあかすチャレンジド”、  
「ハンディのある人たちのふれあいと交流のなかから、自ら仕事おこしを」が願い。

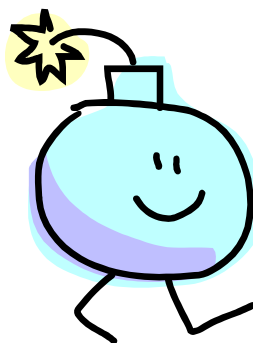
ぜひご利用いただきたい新商品を開発しました。



まずは名づけて、  
“ばくだん”

国産大豆からつくった豆腐・おからを豆乳でまとめました。卵は使っていません。甘味は三温糖、表面はカリッと香ばしく、中はふんわり、と

っても美味しいです！豆腐・おから・豆乳は中性脂肪を取り、とてもヘルシーなお菓子です。時間があれば、ペーパータオルでくるんで油を吸わせてから、電子レンジでチンをすると、揚げたてを味わえますよ。



続いては、自信の漬物3種、応援いただいている地元の方々の野菜を辛子漬けにしました。



企画は、  
ボランティアの  
“バンちゃん”、  
漬物主任は、  
ハンディのある  
“ふくみさん”

得意の辛子漬けは、  
胡瓜  
茄子  
瓜 の3種類



地元の野菜に、  
塩・醤油・和辛子酢・砂糖で調味した浅漬けです。  
きっとご満足いただけます。  
ぜひご利用下さいね。