



体にやさしくおいしい豆乳とおからのお菓子のお店

「森のとうふ屋さんの手づくり菓子工房」は、中富にある「森の102(とうふ)工房」から生まれたお店です。国産大豆のみを使用した豆乳・おからと北海道産の小麦を使ったお菓子を、障がいのある仲間が一つ一つ丁寧に真心を込めて作っています。

保存料等を使わず、こだわりの材料で身体にもやさしいお菓子です。小さなお子さんからご高齢の方まで、食べた人みんなが笑顔になれるお菓子をお届けします。

豆乳しふおんけーき



プレーン

当店一番人気。
新鮮な豆乳をたっぷり使用しました。
シンプルなのにやみつきになるおいしさ。
菓子工房の定番しふおんです。



狭山茶

狭山茶を生地に混ぜて焼きました。
香り高い抹茶が贅沢な一品です。



ほうれん草

鮮やかな緑色が印象的なしふおんです。
ほんのりとほうれん草の甘みを感じます。
朝食にいかがでしょうか。



バナナ

豆乳と完熟バナナの相性抜群！
小さなお子様からも人気です。

その他、チョコ、きな粉、紅茶、黒糖等、多数の豆乳しふおんけーきがあります。日替りでご用意しておりますので、お気に入りを見つけてみて下さい。

豆乳プリン (沖縄産黒蜜シロップ付)



しぼりたての豆乳と生クリームを使用した
贅沢な豆乳プリンです。豆乳の優しい
甘さと生クリームのコクは相性抜群！
シロップを少しずつかけてお召し上がり
ください。

小麦粉なしのおからガトーショコラ



バンホーテンココアを合わせ、ラム酒の
香りをきかせたガトーショコラです。
おからとバター、卵だけで焼き上げま
した。しっとりして、小麦粉なしとは思え
ないほどです。

森の102(とうふ)工房より

とうふ



北海道、宮城県、山形県の大豆を
ブレンドした、大豆の甘みを感じるとう
ふです。
絹・もめんの2種類をご用意しておま
す。手づくりの昔懐かしい味をお楽しみ
ください。

さしみゆば



2種類 of 国産大豆をブレンド。柔らか
い湯葉を汲み上げ、何層にもまとめた
贅沢な一品です。わさび醤油はもちろん
、オリーブオイル、塩でもおいしくお
召し上がれます。温めると甘さが増し、
とろっとした食感になります。

豆乳

保存料等を加えず、調整も一
切しておりません。豆乳の本来
の味をお楽しみいただけます。

厚揚げ

煮物やお鍋に使いやすい一
口サイズと、1/2サイズの2種類
をご用意しております。

出来たてのおからをサービスしております。是非、お料理にご活用下さい。
「わが家のおからレシピ」も募集中です。

森のとうふ屋さんの
手づくり菓子工房

〒359-1142 所沢市上新井1-4-4
TEL・FAX 04-2936-6001

(11:00 ~ 18:00 定休日 毎週日・月)

森のとうふ屋さんの手づくり菓子工房は、就労継続支援B型事業所※です。

一緒に働く仲間を
募集しています。

※ 就労継続支援B型事業とは、通常の事業所に雇用されることが困難であって、雇用契約に基づく就労が困難ある者に対して、就労の機会及び生産活動の機会の提供、その他の就労に必要な知識及び能力の向上のために必要な訓練その他の必要な支援を行う事業です。

就労継続支援B型事業で働かれる方

所沢市、狭山市、入間市、飯能市、ふじみ野市、富士見市、志木市、朝霞市、新座市、和光市、三芳町、川越市、坂戸市にお住まいで、18歳以上の精神障がい、知的障がいがある方で、単独で通所ができる方。

働くことや人と関わることに不安があっても、大丈夫。互いに支え合い、補い合う事業所です。まずは、一度見学にいらしてください。

菓子工房が大切にしたいこと

私たちワーカーズコープは、「協同労働」という働き方をしています。「協同労働」とは、働く者一人ひとりが事業所運営の主人公であり、主体者となる働き方です。経営や仕事の内容、目標やルールは皆の話し合いで決めていきます。菓子工房においても、ここで働く全員が話し合いに参加し、自分たちで事業所運営を考えていきます。

また、ここでは、障害の有無関係なく、一人ひとりが地域づくりの主人公です。事業所の中での仕事にとどまらず、地域の「困った」と私たち一人ひとりの「働きたい」をつなげ、新たな事業・仕事をここで働く一人ひとりが主体者となって、つくっていきます。

一緒に仕事おこしませんか？

仕事内容

- ・森の102工房の豆乳・おからを使用した菓子製造・販売。
- ・喫茶（カフェ）の運営。
- ・森の102工房での施設外就労。とうふ・湯葉の製造・販売。
- ・その他、当事者ミーティング、地域活動への参加等。

開所日・時間

火・水・木・金・土曜日 10時～16時
(祝祭日・12月29日～1月3日はお休み)

お問い合わせ

〒359-1142 所沢市上新井1-4-4

※ 旧石塚クリニック（西武池袋線「西所沢」駅より徒歩5分）

TEL・FAX 04-2936-6001

MAIL morinokashi@roukyou.gr.jp

(受付時間 10:00～18:00 日・月曜日・祝祭日・お盆・年末年始除く)

歩み

2012年7月、様々な理由で働くことに悩みを持つ当事者が主体となって、所沢市中富にて「森の102（とうふ）工房」を開所。とうふが造れない、人が揃わない、働くことが初めて・・・など幾度の困難にぶつかりながらも、「自分たちの働く場をつくろう」と仲間同士の支え合い、話し合いを大切にしてきました。国産大豆にこだわったとうふ・湯葉の販売は、昔ながらのとうふラップを鳴らして引き売りから始まり、地域の産直所などに納品するまでになりました。そして、2015年10月、「働きたい」という思いのある当事者の一人ひとりの思いをカタチにできる事業所を目指して、**森のとうふ屋さんの手づくり菓子工房**が立ち上がりました。

