

## 農業と福祉の連携により商品化された逸品

安曇野の自然が生んだ  
大豆の風味豊かなお豆腐

### ぎゅぎゅつと濃厚 きぬごし豆腐

障がい者の皆さんが豆腐作りにこだわりを持って、大豆の生産から加工・販売まで取組んでいます。原材料となるのは、「安曇野産大豆」と「天然にがり」。「ま・めぞん」では、「おいしい豆腐」を作る豆腐職人を目指して、日々技術を高めています。豆乳の濃度が12%以上の濃厚な「きぬごし豆腐」をご堪能ください！



- 問合せ：安曇野市社協 すてっぷワーク ま・めぞん(就労継続支援B型事業所)  
安曇野市豊科4678-2  
TEL: 0263-88-8506

エコーンファミリー&  
マルキ醤油による  
コラボ商品

### みんなで作ったおしょうゆです。

障がい者の皆さんが原料となる信州産大豆や小麦作りからはじまり、醤油の仕込みまで、地域の小学生や農家のボランティアの皆さんのお力を得て、みんなで丹精込めて作ったお醤油です。

寒の季節に信州産丸大豆・小麦、天日塩を七尺杉桶に仕込み、じっくりと天然熟成したもろみを搾ったお醤油をご賞味ください！

- 問合せ：多機能型事業所エコーンファミリー  
長野市川中島町今井1387-1  
TEL: 026-283-8787



笑顔と笑顔を繋げる  
美味しいお菓子

### 善光寺前の新たな名物「鯉焼き」

今年度スタートした「農業就労チャレンジ事業(健康福祉部・産業労働部・農政部の3部連携)」で取組んだ花豆栽培。藤田九衛門商店の「鯉焼き」の餡(あん)は、主に長野県産の花豆を自家製餡したもの。長野市内の障がい者就労施設・炭房ゆるくらが生産した花豆が使用されています。

売り切れ御免の逸品・「鯉焼き」をお召し上がりください！

- 問合せ：藤田九衛門商店(ふじたくえもんしょうてん)  
長野市東之門町400-2(善光寺徒歩すぐ)  
TEL: 026-219-2293



健康福祉部 障がい者支援課 自立支援係  
(課長) 岸田守 (担当) 南雲康弘、飛沢聡  
電話：026-232-0111(代表) 内線：2403  
026-235-7105(直通)  
FAX：026-234-2369  
E-mail：fuku-jiritsu@pref.nagano.lg.jp