

めざせ今年は4万個 肉まん 作りに精を出す障害者事業所



名古屋市の社会福祉法人みなと福祉会の障害者多機能施設「わーくす昭和橋」が製造する「なごや招福肉まん」が、年間4万個販売するほど人気を呼んでいる。

肉まん作りのきっかけは、2013年に区役所や地元農家などでつくる「中川区ブランド野菜製品開発研究会」に参加し、伝統野菜「野崎白菜」を使った商品開発を依頼されたこと。同会の他施設で弁当製造事業に長年携わり食に精通した職員がいたこと、同年に施設を新設し冷凍庫など最新厨房設備がそろったこと、プロの中華料理人の協力を得られたことから、14年に商品化に成功した。

こだわりは、愛知県産の三元豚や小麦粉、名古屋コーチンなど地元食材を使い、化学調味料などは使わないこと。就労継続支援B型の利用者9人が皮やあんの内容を計ったり、こねて包んだり、蒸して冷凍した肉まんを入れた袋にシールを貼るなどする。

松坂屋の販売会で1週間に2400個売れたことなどで評判を呼び、昨年は2万個販売。今年には4万個作る。

あまりの人気に白菜や小麦粉が不足する事態になったが、それを好機と考え、農業が得意な障害者施設に無農薬の白菜などを栽培してもらい関係を築いた。今はそうした食材や平飼いの名古屋コーチンなどを使った究極の肉まん作りを進めているという。

「平均工賃は月1万7000円。4万個売れば倍増できる。肉まんを利用者が手作りするなど付加価値を付けることで、工賃5万円を目指したい」と田中管理者は話している。

～介護ビジネス研究会のご案内～

《通常例会》

日時：2018年7月19日（木）

13:30～16:00(受付13:15～)

会場：じゅうろくプラザ5階 小会議室①

岐阜市橋本町1-10-11

内容：障がい者グループホーム新規立ち上げの実態に迫る！…介護会社の新規参入が多いワケ

医療・介護・障がい福祉の経営者(幹部)のための隔月勉強会です。座学セミナーによる業界最新事例の+事例交換会を基本とする経営塾です。

経営者様が抱える問題・疑問及び、他社はどのようにして解決しているのかを共有することで、自社のみならず、スタッフ・利用者・家族、地域にとっても有益な情報をご提供して参ります。

岐阜県福祉のまちづくり推進協議会

担当：苅谷

〒501-3246 関市緑ヶ丘2-5-78

TEL:0120-337-301

FAX:0575-24-5733

<http://www.koreisyajutaku.jp>

[mail:kriya@nodakensetsu.co.jp](mailto:kriya@nodakensetsu.co.jp)

お問合せは
コチラまで

※尚、今後このようなご案内が不要な場合は、右の欄にチェックを入れて0515-24-5733迄ご返信をお願い致します。

案内
不要