

クレシェ通信

NPO法人津別町手をつなぐ育成会
就労継続支援B型事業所 つむぎ

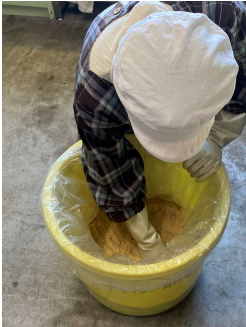
12月号

＝ 第64号 ＝

発行日：2025年12月24日
発行：津別町手をつなぐ育成会
住所：津別町1条通21-1
電話：0152-77-3210
発行責任者：白鳥幸

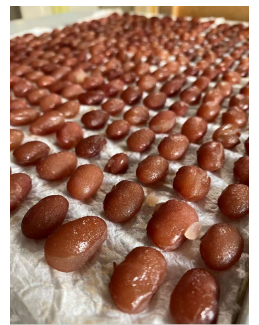
「手づくり味噌」の仕込み作業が始まる

「手づくり味噌あいおい」の仕込み作業が11月29日から始まりました。12月20日は2回目の仕込み作業で10kgの青大豆を塩と米こうじと水で仕込んで2樽分になりました。半年間、熟成した後に樽の中を切り返して均等な熟成を促し、さらに半年以上かけて完熟させパックに詰めます。農家のお母さんたちが作ってきた味噌の伝統を育成会が引き継ぎ丹精込めて作っている青大豆の手づくり味噌。仕込みは5月まで続きます。道の駅あいおいで毎月100個ほどが売れている人気商品です。1パック500g入り650円で大好評販売中です。



手間を惜しまず仕上げています！

クレシェには、豆を使ったパンがたくさんあります。津別で生産されている小豆や金時豆などは出来るだけ津別産を使い、白花豆はオホーツク産を使っています。どの豆を使う時も手間をかけて手づくりで仕上げっていますが、大好評の「金時豆食パン」の金時豆は、煮た後に表面を乾かすため、ひと粒ずつ並べます。とても根気のいる工程ですが利用者さんの丁寧な作業で美味しく仕上がります。



刺し子のグループ「はいーず」楽しんでいます！

刺し子作品を作る女子たちは、日中一時支援ぷらっとの活動のなかで、週に一度、じっくりと作品づくりに取り組んでいます。仕上がった作品は、クレシェで展示・販売しています。ぜひ、ご覧ください。



新発売！かぼちゃパン



津別産のかぼちゃの中でとりわけ甘いのを選りすぐり、スライスして焼いてからパン生地に乗せ、塩コショウとマヨネーズをかけて美味しく焼き上げました。

1枚200円

1月のクレシェの営業日

日	月	火	水	木	金	土
12/28	12/29	12/30	12/31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

色付きの日が営業日 / 土曜日はさんさん館で営業
1月8日が新年初売り！24日・31日はお休みです。