



割れてしまったり、欠けてしまったりして、
 廃棄してしまうもち米を利用して「おかき」を作りました。
 みんなの困りごとをお互いに助け合って解決したいというSDGsの想いが込められた商品です！
 3種類の味をお楽しみください。 ※店舗での取扱いは、焼塩・アカモク・海老となります。



焼塩：
 なんととっても塩が一番。塩は、静岡市産のあらしおを使用。さっぱりとした味わいで、老若男女問わず好まれている。



アカモク：
 以前まで“邪魔”扱いされていた海藻。ミネラル、食物繊維等を豊富に含み、健康によいスーパーフードとして近年注目が高まっている。



海老：
 使い道が乏しいヒゲ。生で食べるときに口当たりが悪くなるため、触覚（ヒゲ）を取っている。ヒゲとじっくりしっかりとサクラエビの味わい。

そのほか、ラスク 1袋25g 120円（税込）も販売！
 味：プレーン・シナモン・ゴマ・クルミ

静岡市授産品開発・改良

アドバイザー派遣事業（R3改称）とは…？

授産製品の改良または開発を支援し、授産製品の品質の向上及び障がい者就労に関して地域の理解と啓発を促進することにより、障がいのある方が地域で自立した生活を送れる環境を整備することを目的としています。

令和3年度に、アトリエ・ポルトへ専門知識を持つアドバイザー（株式会社 静岡伊勢丹、学校法人 鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校）を派遣し、必要な支援を行いました。

製造元：社会福祉法人愛誠会 アトリエ・ポルト

〒420-0906
 所在地：静岡市葵区薬師4-5
 TEL：054-655-3090



障がいをお持ちの方の就労支援を行う就労継続支援B型事業所です。パンや焼菓子、プリンなどの食品製造を中心に行っています。商品の質にこだわり、一つ一つ丁寧に作っています。売上を伸ばし、利用者の工賃が少しでも増えるよう、新しい取り組みに挑戦しています。