お客様の笑顔と会いたくて、毎日「おいしい」をつくっています。

毎日のように食べるパン。たかがパン、されどパン……。どんな材料を使ったらお客様の健康に役立つんだろう？ どんな味つけをしたらお客様の好みに合うんだろう？ つくる人たちは、つねにあれこれ悩んでいます。それでも、たくさんの笑顔と会いたくて、日夜努力しているのです。そんな「おいしい顔＝笑顔」をつくり続けているパン工房のイチオシの品をご紹介します。ぜひ、一度ご賞味いただけたら、うれしいです。

イチオシ！コレ！

ほんのり甘い生地と
ピリ辛カレーの絶妙のバランス。

カレーぱん

一口食べると、お口の中には、生地の甘みと
オリジナルキーマカレーの辛おいしい
スパイシーな味わいが広がります。　¥100(1個)

【街かどマーチ】　街かどマーチ

なつかしい味わいが評判の看板商品「カレーぱん」と「あんふらい」は、昭和町（大阪市阿倍野区）周辺の名物としても知られています。企業や行政機関など、さまざまな施設に出向いて販売していますが、2012年2月より「街かどマーチ駅前店」をリニューアルオープン。カレーぱんセットやサンドイッチセットなどのセットメニューやキーマカレーセット、本格的アフタヌーンティーなど、カフェメニューをますます充実させています。

○NPO法人ドマーニは、障がいのある人たちが地域で自立生活できるようにさまざまな事業を展開しています。その一環として2009年4月に「街かどマーチ」をスタートさせました。ここでは、パンやクッキーの生産活動とともに接客を体験する販売活動も重視。メンバーのスキルアップに努めています。

リニューアルした「街かどマーチ駅前店」と
「本格的アフタヌーンティー」
（サンドイッチ・スコーン・ケーキ・紅茶:¥800）

ほかにもこんなパン

昔ながらの味が評判です。

あんふらい
街かどマーチの得意はあげパン。その定番ともいえるのが、この「あんふらい」。もちもちの生地に包まれた粒あんは心和むなつかしの味わいです。
¥100(1個)

おやつにもぴったりの気軽なパン。

バターロール
ほんのり甘い生地でつくったバターロールです。一口サイズなのでおやつにもぴったりと評判。気軽に楽しめるカジュアルさが人気です。
¥100(3個)

毎日、一生懸命パンを焼いています。ぜひ、お店に来て、食べてみてください。ぼくが、ご案内します。
ワークスペース街のメンバー　松本浩一さん

●お問合せ　特定非営利活動法人ドマーニ　ワークスペース街街かどマーチ駅前店
〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町1-50-8
TEL.06-6621-6330 FAX.06-6621-6330
Mail:wada@domanijp.com URL: http://www.domanijp.com/

イチオシ！コレ！

食べずに
飾っておきたいくらい
カワイイ。

ぱんだぱん

店頭に並ぶのは不定期だそうで、
買えたらラッキーというレアものだそうです。
卵を使ったしっとり生地なので
かわいいだけじゃなく、とてもおいしいですよ。　¥100(1個)

【Cafe & Bakery Pica Pica】　Cafe & Bakery Pica Pica　TEL.072-997-7475

とにかくパンの種類の多彩なことが魅力です。なんと毎日、50～60種類のパンを焼いているといいます。中には一回しかつくらないような希少なパンもあるそうです。お宝探しの気分で、お店に出かけるのも楽しいですね。特に旬の素材を活かした限定パンが人気。惣菜パンと菓子パンの生地を変えるなど独自の工夫もいっぱいです。買ったパンをカフェでゆっくり食べられるのもうれしいポイント。遠くからやってくる熱烈なファンもいらっしゃるそうです。

○「誰もが地域社会のなかで普通に生活することができる社会をめざす」を理念に障がいのある人たち一人ひとりにあった仕事を見つけ「就労・自立・社会参加」につなげているのがPica Pica 作業所。事業内容は、パンやクッキー、陶芸、さをり織り、縫製、野菜づくりからレストラン運営まで幅広く、障がいのあるなしにかかわらず、ともに働ける場づくりに努めています。

焼き立てのパンがすぐに店頭に並べられます。

カフェスペースもあります。

八尾空港のお隣でパン工房とカフェ兼ショップを構えるCafe & Bakery Pica Pica。ショップには、焼き菓子や調味料、地元の作家さんたちの手づくり雑貨などが並べられ、とても楽しい空間に。カフェはランチセットなど、おいしくてお得なメニューがいっぱい。手づくり工房ねこねのメンバーさんたちがつくった個性的な陶器でいただくランチは絶品です。天気のよい日にうってつけのテラス席もあります。

ボリューム満点、おいしさ満点。
パスタランチ
2種類のソースから選べるパスタとサラダ、そしてお好きなパン2個がセットになっています。おいしくて、ボリューム満点。おなかがいっぱいになったら、パンはお持ち帰りできます。　¥750

※パスタランチセット
（コーヒー、ミニデザート付き）¥900

無添加にこだわってパンをつくっています。
これからも多彩な品ぞろえで楽しんでもらおうと思っています。
パン担当　西川八千代さん

●お問合せ　社会福祉法人ゆるり福祉会　Pica Pica作業所
Cafe & Bakery Pica Pica
〒581-0041 大阪府八尾市空港1-146-2　大阪府中部広域防災拠点前
TEL.072-997-7475 FAX.072-993-1847
URL:http://www12.ocn.ne.jp/~yururi/

ここに行けば、紹介したパンが買えます！

まちのパンやさん

まちのぱんやさん

毎日、2か所の施設が手づくりの焼きたてパンを販売しているのが"まちのパンやさん"。2009年11月、大阪府庁内にオープンして以来、人気のショップとなっています。大阪府内の施設が、毎月のシフトを組んで日替わりで販売しています。もちろん、この紙面で紹介した5つの施設も出店しています。1週間、毎日違うパン屋さんがやって来て、いろんなパンが買えると評判も上々。お近くにお出かけの際には、ぜひ、訪ねてみてください。

おしゃれなショップです！

いろいろなパンがいっぱい並んでます！

●場　所:大阪府庁1階
●営業日時:月曜日～金曜日（祝日除く）
午前11時～午後2時（売り切れ次第終了）
●お問合せ:エル・チャレンジ（大阪府工賃倍増計画推進事業）
〒540-0006 大阪市中央区法円坂1-1-35　大阪市教育会館5F
TEL.06-6949-3551 FAX.06-6920-3522
Mail: kouchin@l-challenge.com
URL: http://l-challenge.com/kouchin/bread/

【maru des pan】　マル・デ・パン　maru des pan マル・デ・パン

マル・デ・パンは、国産小麦と野生酵母の手づくりパン工房。世界自然遺産の白神山地のブナ林より分離され選抜された製パン用野生酵母の「白神こだま酵母」と縄文時代に誕生したといわれる白神山地のブナの森が生み出す自然の生命力に満ちた「白神山地の水」、国産小麦、厳選した有機製品（オーガニック製品）など国産中心のからだにやさしい原材料をふんだんに使って、安心・安全はもちろん、おいしいパンをつくっています。

○マル・デ・パンを運営しているのは社会福祉法人「ゆうとおん」。"みんなでつくる働く場"を合言葉に、障がいのあるなしにかかわらず、だれもがかけがえのない一員になれるような社会をつくる拠点となるように努めています。パンやクッキーの製造をはじめ、紙すきやさをり織りなどを通じて、働く場をつくっています。

心をこめてこねられたパンが次々焼きあがっています。

ほかにもこんなパン

ほんのり甘～い、いい香り。

いよかんブレッド
れーずんブレッドと同じ生地に、国産洗双糖と国産麦芽水飴で仕上げた有機いよかんのピールがたっぷり入っています。　¥300(1個)
※卵・バター、乳製品は使用していません。

ピリっとした大人の味わい。

ベーコンエピ
有機オリーブオイルで仕込んだフォカッチャ生地に、発色剤などを使わずに仕上げた無塩せき無添加ベーコンを巻き込んで「麦の穂」形に焼きあげました。　¥240(1個)
※卵・バターは使用していません。

スタッフが心をこめてつくっています。
天然にこだわったやさしい味わいをお楽しみください。
スタッフ　松尾卓也さん

●お問合せ　社会福祉法人ゆうとおん　ゆうとおんうぇーぶ内
maru des pan（マル・デ・パン）
〒581-0817 大阪府八尾市久宝園2-30-4
TEL.072-926-1543 FAX.072-921-8883
Mail:youtone@live.jp URL: http://www.eonet.ne.jp/~youtone/

イチオシ！コレ！

自然の恵みがいっぱいのおいしさ。

れーずんブレッド

白神こだま酵母と白神山地の水を使った
ソフトフランスの生地に
ブランデー漬けした有機レーズンがたっぷり。　¥300(1個)

【手づくりパン工房プチラパン】　手づくりパン工房 petit la pain プチラパン やさしいパンのおとどけです。

小麦粉は、北海道産小麦特号を100％使用。砂糖は、無着色天然三温糖、塩は沖縄産天然塩ヨネマース、無添加・無着色・無香料の油脂とミネラル水……完全無添加・無着色・無香料という原材料へのこだわりがプチラパンのパンづくりの基本。それは、やさしいパンを届けたいという想いから生まれたこだわりなのです。現在は、住吉区役所1階エレベーター前などで出張販売を実施。たくさんのファンから高い評判を得ています。

○プチラパンを運営する「はぁとらんど浅香」は社会福祉法人あさか会が展開している障がい福祉サービス事業所です。"障がいは個性である"という言葉が本当に理解・実感できる「ノーマライゼーション」社会の実現に向けて、市民の熱い思いを背景に創設されました。パン工房の他に、ビルメンテナンスやまちの洗車屋にじ、パソコン教室なども実施しています。

パン工房では、メンバーが和気あいあいと共同作業を進めていきます。

ほかにもこんなパン

ちょっとぜいたくな深い味わい。

チョコクロワッサン
牛乳だけを使いバターを何層にも織り込んだサクサクの生地。その中に、2本のショコラブランシュを巻き込んだ贅沢なクロワッサンです。　¥130(1個)

甘さひかえめの上品な味わい。

クリームパン
バターをたっぷりと織り込んだ豊かな風味の生地に包まれた甘さひかえめのあっさり自家製カスタードクリーム。絶妙のコンビネーションをお楽しみに。　¥120(1個)

国内産の原料にこだわって、丁寧に焼きあげています。
どれも、ふんわりとした愛情たっぷりのおいしいパンです。
パン職人　松田規男さん

●お問合せ　社会福祉法人あさか会　はぁとらんど浅香内
プチラパン
〒558-0021 大阪市住吉区浅香1-7-15
TEL.06-4700-0810 FAX.06-4700-0811
Mail:heartland@basil.ocn.ne.jp URL: http://asakakai.com

イチオシ！コレ！

あらびきウィンナーとカレーの
おいしいハーモニー。

あらびきカレーフランス

国産原料にこだわった独特のフランスパン生地に
香ばしいあらあびきウィンナーがベストマッチ。
一度食べると、くせになるおいしさです。　¥160(1個)
水曜日限定

【パン工房エピ】

プリンデニッシュや季節のフルーツなどを使ったロールパンなど、スイーツを意識したものが人気の定番となっている「パン工房エピ」。使用する小麦粉は、小麦粉本来の甘みの強いものにこだわって選んでいるそうです。出張販売が多いので昼食用にバーガーなどの惣菜パンを開発。現在、人気急上昇中です。シーズンごとに50種類くらいのパンの中から注文に応じて製造し、毎日、どこかの企業や事業所で販売しています。

○パン工房エピが所属する「そらまめ作業所」は、授産事業を通じ、利用者の方々に働く意欲と喜びを感じていただき、社会において自立することで自信を深めてもらうことを目的としています。パン工房では、「朝焼き」「手づくり」をモットーに、利用者とスタッフが和気あいあいの熱気の中、お客様に喜んでいただけるパンづくりに励んでいます。

衛生面を第一に考えて作業が進められます。

ほかにもこんなパン

黒ごしょうをアクセントにフランスパンとベーコンの相性抜群!!

ベーコンエピ
フランスパンとベーコンが抜群の相性でマッチしています。冷めてもおいしいと評判。食べごたえのある惣菜系パンです。　¥150(1個)
※季節によってつくっていない場合があります。ご了承ください。

ティータイムのおともに人気です。

黒糖ロール
黒糖シートを織り込んだオリジナル生地にきなこフレークのクリームを塗って巻き、一晩おいて、その上からきなこをふるという手間ひまかけて仕上げられたスイーツ感覚いっぱいのお菓子パンです。
1個¥120、6個¥650、12個¥1200
季節限定（3月～5月）

みんな明るく元気いっぱいで、喜んでいただける、おいしいパンづくりに励んでいます。たくさんのお客様に笑顔をお届けしたいと思います。　パン販売担当　中川富江さん

●お問合せ　社会福祉法人つむぎ福祉会　そらまめ作業所
パン工房エピ
〒547-0014 大阪市平野区長吉川辺1-1-19
TEL.06-6708-6339 FAX.06-6706-8433
Mail:mamebakery@shop.email.ne.jp URL: http://www.tsumugigroup.net

イチオシ！コレ！

ボリューム満点のジューシーなバーガー。

チキンバーガー

たっぷりのタルタルソースをからめたジューシーなチキン南蛮、レタス、トマトを編み込む製法でつくった専用バンズではさみました。ランチとして、学生の方やOLさん中心に人気上昇中です！　¥220(1個)

ビッグ・アイ　アートプロジェクト　公募入選作品展
「共振×響心」展
あなたはこの世界感に嫉妬する
審査員：秋元雄史（金沢21世紀美術館館長）／西村陽平（造形作家）／村居正之（日展評議員・大阪芸術大学美術学科教授）／上田バロン（イラストレーター）／柿沼康二（書家・アーティスト）／永野一晃（写真家）

マスから個へ。
一様から多様へ。
物質から心へ。
ワタシからワタシタチへ。
そんな時代の転換期に投げかける、
39のアート作品

2012年4月28日(土)→ 5月6日(日)
10:00～19:30（最終日は17:00まで）　入場無料
BiG-i ART PROJECT

Bunkamura Box Gallery
〒150-8507　東京都渋谷区道玄坂2-24-1
JR山手線「渋谷」駅ハチ公口より徒歩7分
東急東横線・東京メトロ銀座線・京王井の頭線「渋谷」駅より徒歩7分
東急田園都市線・東京メトロ半蔵門線・東京メトロ副都心線「渋谷」駅3a出口より徒歩5分
TEL.03-3477-9174

ギャラリートーク　5月1日(火)　14:00～
秋元雄史（金沢21世紀美術館館長）
上田バロン（イラストレーター）
柿沼康二（書家・アーティスト）
定員：先着30名　参加無料（当日12：00より整理券配布）

お問合わせ
国際障害者交流センター
museum@big-i.jp

無料 朝食サービス キャンペーン　6月30日まで
レストラン「ぐらん・じゅ」
メニュー《セミバイキング》　AM7:00～AM9:00　ご宿泊の方限定
●メインプレート
塩鮭、オムレツ、ソーセージなど
●バイキング
パン（クロワッサン・胚芽パン・ミニホテルパンなど）
ミックスサラダ、フルーツ、ヨーグルト、納豆、お漬物、和え物（白和え・きんぴら・梅こんにゃくなど）、ごはん、味つけのり、赤だし、コーンスープ
●ドリンクバー
コーヒー、紅茶、温茶など20種類のドリンク
※メインプレート以外はおかわり自由

国際セミナー
イタリア発の社会的企業
『インクルーシブな障がい者雇用の現在 ソーシャル・ファームの新しい流れ』
ヨーロッパのソーシャル・ファームの専門家による講演と日本のソーシャル・ファーム実践者のパネルディスカッションから、障がい者を含む就業困難者の雇用の今後を探ります。
2012年6月17日（日）
10:30～17:00 受付10:00より
会場：国際障害者交流センター（ビッグ・アイ）
助成：東京都民共済生活協同組合
主催：公益財団法人 日本障害者リハビリテーション協会
国際障害者交流センター
協力：ソーシャルファームジャパン
国際セミナー　定員:300名、参加費:無料
懇親会　定員:50名、参加費:1000円（軽食、ドリンク付き）
情報保障　同時通訳・要約筆記付き
※手話通訳・点字プログラムは要申込み
申込み締め切り　2012年6月8日(金)
プログラム
基調講演「日本におけるソーシャル・ファームの動向」
講演1「欧州のソーシャル・ファームの現状と評価」
講演2「英国のソーシャル・ファームの動向」
講演3「オランダとベルギーのソーシャル・ファームの動向」
パネルディスカッション
※セミナー終了後に懇親会を開催します（軽食代1000円を当日申し受けます。要申込み）
申込み方法　下記申込み事項をメール、ファックス、または郵便でお送りください。
●氏名、氏名フリガナ、電話番号、郵便番号、住所、手話通訳（要・不要）、点字プログラム（要・不要）、車椅子で来場（有・無）、盲導犬同伴（有・無）（以上は記載必須）
E-mailアドレス、FAX番号、懇親会参加の場合は参加人数
申込み・お問合せ先　国際障害者交流センター（ビッグ・アイ）「フォーラム係」
〒590-0115　大阪府堺市南区茶山台1-8-1
TEL.072-290-0962　FAX.072-290-0972
E-mail:forum@big-i.jp
ビッグ・アイ宿泊のお問合せはこちらへ
TEL.072-290-0900　FAX.072-290-0920
E-mail:front@big-i.jp　※楽天トラベルからも宿泊予約できます。
詳しくは、ビッグ・アイホームページをご覧ください。　ビッグ・アイ　検索　http://www.big-i.jp/

編集後記

■おいしいパン三昧の取材。おかげで、表情がまるくなったみたいです。おいしい笑顔のせいか、味見のせいなのかは、秘密。それにしても、パンの焼けるいい匂いを掲載できないのが残念！お昼前の取材は、罰ゲームのようでした。(あ)

■丁寧に作業をされる姿は、感動的。やさしい気持ちが、パンにも伝わるのですね。(は)

■取材先それぞれで、パン工房以外の方々にも大変お世話になりました。みなさん、とても温かい笑顔をありがとうございました。(も)

■個人情報の取り扱いについて…
お預かりした読者のみなさまの個人情報につきましては、ビッグ・アイ共働機構が厳重に管理し、本紙の運営・実施の目的に利用させていただき、目的外での利用はいたしません。また、お預かりした個人情報は、読者のみなさまの同意なしに、業務委託先以外の第三者に開示・提供することがありません（法令等により開示を求められた場合を除く）。