

# 猿蟹川の自然食品

自然の味そのままを味わえるようにこだわって作りました。

○商品は時期限定で生産されるため在庫限りとなりますので、あらかじめご了承下さい。



## 猿蟹川の黒砂糖

種子島が育んだ新鮮なサトウキビを使用し、収穫後サトウキビを一本ずつ手作業で洗い、圧搾後の搾り汁に不純物が混ざらないようにしています。通常は、黒糖を固まらせる為に「石灰」を使用しますが、「猿蟹川の黒砂糖」には石灰を使用しておらず完全無添加ですので、サトウキビそのままの味を味わうことができます。

猿蟹川の黒砂糖 50g 130円(税込)  
猿蟹川の黒砂糖 100g 250円(税込)  
猿蟹川の黒砂糖 200g 500円(税込)

盛り付け例

製造期間 12月～3月まで



## こっぱたらし

黒砂糖が出来る前の段階で取り上げると黒糖飴になります。完全無添加で黒砂糖とは食感が異なり、蜂蜜のように滑らかです。召し上がり方は、そのまま食べても美味しいですが、トーストに塗ったりヨーグルトに混ぜて食べるのもおすすめです。こちらの商品は、必ず冷凍保存してください。※冷蔵保存では、形状がザラメのようになります。

こっぱたらし 80g 250円(税込)

製造期間 12月～3月まで



## 猿蟹川の塩

種子島の太平洋(東海岸)沖合いから汲み上げた海水を太陽と風の自然エネルギーを利用して製塩しました。やぐらに竹枝をかけた枝条架に流して循環させ、風力と太陽熱で濃縮し海水を天日によって結晶化させる手作り製法です。

猿蟹川の塩 100g 500円(税込)  
猿蟹川の塩 200g(粒小) 1000円(税込)  
猿蟹川の塩 100g 500円(税込)  
猿蟹川の塩 200g(粒大) 1000円(税込)

猿蟹川の塩(粒小)

猿蟹川の塩(粒大)

製造期間 年間通して製造しています

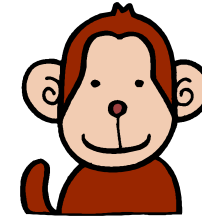


## 猿蟹川の味噌

天日で製塩したミネラルたっぷりの猿蟹川の塩(天日塩)を使用し、保存料等は一切加えず手作りで甘い深い味噌に仕上げました。※原材料は全て国産の物を使用しています。

猿蟹川の味噌 1kg 500円(税込)

製造期間 年間通して製造しています



指定障害福祉サービス事業 (就労継続支援B型)

きょうせいこうぼう さるかんこう

# 共生工房 猿蟹川



連絡先・お問い合わせ

〒891-3601 鹿児島県熊毛郡中種子町納官4093番地7

TEL 0997-24-8121 / FAX 0997-24-8122

E-mail sarukangou@po.minc.ne.jp



施設外観



クリーニング工場



黒砂糖製造小屋



製塩小屋



共生カフェ ハーモニーアイランド(百合砂診療所横)

- 営業時間は、8時00分から17時00分までになります。
- 作業(訓練)時間は、9時30分から12時00分、13時00分から15時30分になります。
- 希望により、昼食を提供します。(有料)
- 希望により、送迎を行います。(無料)



# 1.事業の目的

一般に雇用されることが困難な方に対し、就労の機会や生産活動の機会の提供を通じて、就労に必要な知識及び能力の向上を図ることを目的とした事業所です。

# 2.事業所の概要

- 経営主体 社会福祉法人 百合砂
- 事業所名 共生工房 猿蟹川(さるかんこう)
- 事業の種類 指定障害福祉サービス就労継続支援(B型)
- 開設年月日 平成18年9月20日(身体障害者通所授産施設)  
平成20年4月1日(新体系へ移行)
- 所在地 〒891-3601  
鹿児島県熊毛郡中種子町納官4093番地7
- 利用定員 25名
- 開所日時 月曜日～金曜日 午前8時00分～午後5時00分 食堂兼集会室
- 訓練時間 午前9時30分～12時00分、午後1時00分～3時30分まで
- 職員 管理者、サービス管理責任者、生活支援員、職業指導員、その他
- 設備 事務室 医務室 集会室(兼食堂) 厨房 相談室 更衣室(男女) トイレ(男女) 作業室  
(バリアフリー対応)



# 3.サービスの内容

## (1)個別支援計画の作成

利用者の方が自立した日常生活を営むことができるように個別支援計画を作成します。

## (2)就労の機会や生産活動の提供

### クリーニング事業



病院や福祉施設で使用する寝具や看護衣等、ホテル寝具等のクリーニングをします。

### 黒砂糖製造事業



種子島で育てたサトウキビを原料として完全無添加の黒砂糖を作り販売します。(12月～3月末)

### 塩製造事業



種子島近郊の海水から自然の風と天日を利用して塩を作り販売します。(年中)

### ガーゼ製作事業



病院や福祉施設で使用する医療用ガーゼの製作をします。

### 味噌製造事業



天日で製塩した猿蟹川の塩を使用し、添加物等は一切加えず手作りで味噌を作り販売します。(年中)

### 喫茶事業



百合砂診療所に隣接するカフェで接客や皿洗い、販売等をします。

## (3)食事サービス(有料)

希望により食事(昼食)を提供します。1食350円

## (4)送迎サービス(無料)

居住地、通所手段の状況に応じて、必要により送迎を行います。

# 4.利用の手続きについて

## ○ 利用できる方

1. 身体障害者(視覚障害者を除く)、知的障害者、精神障害者の認定を受けている方
2. 18歳以上の方で働くことに意欲のある方
3. 通常の生活において介助を必要としない方

## ○ 利用までの手続き

- (1)お住まいの市町村役場の窓口で、利用するための申請(訓練等給付費支給申請)をして下さい。
- (2)市町村役場の担当者がご本人と面接をして支給決定をします。(決定後に障害福祉サービス受給者証が交付されます。)
- (3)事業所へ連絡して下さい。(利用定員の状況によりすぐに利用できないことがあります。)
- (4)利用契約手続きをして、利用することができます。

# 5.その他



平川動物園にて

職員と利用者との親睦を更に深めるために、旅行や忘年会等のイベントを毎年行なっています。今まで、県内の各地をはじめ熊本や屋久島へ旅行に行っています。

## 1日の流れ

9:30 ~ 9:35	朝礼	12:00 ~ 13:00	昼食・昼休憩
9:35 ~	作業	13:00 ~	作業
10:10 ~ 10:30	休憩	14:10 ~ 14:30	休憩
10:30 ~	作業	14:30 ~	作業
		15:00 ~ 15:20	掃除
		15:20 ~ 15:30	帰宅準備(着替え等)
		15:30 ~	終礼(終礼後退所)

分からないことがあったら気軽に電話してね。

