

あすなろ学苑 事業の概要

●事業所の名称

社会福祉法人 心の会 あすなろ学苑

●所在地

〒238-0026

神奈川県横須賀市小矢部4-19-4 心の会福祉館2階

TEL 046-852-0600 FAX 046-852-0609

URL <http://asunarogakuen.urdr.weblife.me>

E:Mail gakuen@sakura-asunaro.com

●事業の種類

就労継続支援 B 型事業所

「就労継続支援事業所」とは、障害者自立支援法に基づく就労支援のための施設です。一般企業への就職が困難な障害者に就労機会を提供するとともに、生産活動を通じて、その知識と能力の向上に必要な訓練などの障害福祉サービスを供与することを目的としています。

●開設 平成 12 年 4 月 知的障害者授産施設として設立
平成 23 年 9 月 就労継続支援 B 型事業所に移行

●あすなろ学苑の目的

知的障害者が、働きながら社会的な自立を目指す施設です。

そのための大きな目標が三つあります。

自己決定を促進する

自己表現を豊かなものとする

市民としての成長を支援する

●利用者定員 定員 30 名

●基本理念

- ・ノーマライゼーションの実現 ・地域福祉の充実
- ・自立支援の発展 ・生活充実のための支援

●基本方針

就労継続支援 B 型事業所あすなろ学苑は、知的障害者が社会の中で自立した生活を送るために必要な作業支援、生活支援、自立支援などを行うことを目的とします。

「個性を尊重する心豊かな、最も文化の高い社会の創造に貢献する」ことをスローガンに、障害者が地域社会の中で自由かつ快適に生活できる環境を整備するべく努力することを基本方針とします。

●法人内知的障害者関連事業

- ・ケアホーム あすなろの家 7 ホーム
- ・衣笠障害者相談サポートセンター 相談室あすなろ

作業活動内容について

あすなろ学苑では次の2つの作業種に大別されます。
当苑の商品は、行政機関や病院、市内の企業などへ出張販売をしております。

●パン製作班・・・心を込めた手づくりのパン・焼き菓子、の製造・販売をしております。地元産の新鮮な卵、風味豊かな発酵バターと四つ葉バター、ミネラルが豊富な三温糖・赤穂の塩、新鮮な果物等、厳選した素材を使用し、地域の方々から好評を得ています。



また、季節の新鮮な果物を使用した、プリンやムース等デザート
の製造・販売もしております。



●弁当製作班・・・お弁当の調理・箱詰め、食べるラー油等の加工食品・ジャム・オードブル・よこすか海軍カレーの製造を行っています。また、当苑に通う苑生に昼食を提供しています。



●県立明光高等学校・・・神奈川県立明光高等学校において、売店の運営を受託しており、高校生向けのお弁当や軽食を製造・販売しております。県立高校で福祉施設が業務委託したのは県内初。

アクセス

至城郭中央
至城十字路
至城西角
至城東角
至城南
至城北
至城東・三郷

あすなろ学苑
衣笠公園団地
衣笠公園入口
衣笠駅

JR 衣笠駅より徒歩 25 分
京急バス衣笠公園入口下車徒歩 10 分

社会福祉法人 心の会
あすなろ学苑
〒238-0026
横須賀市小矢部 4-19-4
電話 046-852-0600

受賞商品

★ジャムがセルプ見本市代表商品に選抜！★

無香料・無着色・無添加の安心安全なジャムです。果実の風味を大切に、グラニュー糖だけで一気に煮詰めました。



★第4回ユニバーサルベーキングカップにて「黒糖とジンジャーのクグロフケーキ」が審査員特別賞を受賞★

高知産減農薬しょうがを手だきでコンフィに仕上げ、黒糖とあわせた大人向けケーキです。



黒糖とジンジャーのクグロフ



★神戸スイーツコンソーシアムにて最優秀賞受賞★



★至福のお届け 優秀賞受賞！★

ジャム・焼き菓子・デザートすべての商品が優秀賞を受賞しました。



焼き菓子・ジャム詰め合わせ

厳選した素材を手作りでフィリングやコンフィに仕立てています。素材の味を活かした焼き菓子や、旬の新鮮な果実を加工した季節感溢れるジャムの詰め合わせです。

杏の仁から本格的に加工した杏仁豆腐、旬のもぎたて果実のピューレと濃厚な生クリームを使用したムース、地場産の卵ときび糖がお口の中でとろけるプリン等、全て素材・製法にこだわった逸品です。



ムース詰め合わせ

★ジンジャースウィーツが日本財団の真心絶品ブランドに認定！★

黒糖とジンジャーのクグロフケーキ、スパイスクッキー、ジンジャークッキーが選ばれました。



スパイスクッキー



ジンジャークッキー



黒糖とジンジャーのクグロフ

スパイスクッキー:5種類の香辛料を練りこみました。さくさくとしたヨーロッパタイプのクッキーです。

ジンジャークッキー:高知産減農薬しょうがをコンフィに仕上げ、クッキーに練りこみました。

★第3回横須賀おみやげコンテストで「食べるカレーラー油」が銀賞受賞！★



ホタテ・エビ・イカ等のシーフードの旨みをいかし、スパイスの調合にこだわった自信作です。ご飯、和え物、パスタ等幅広いお料理に使えます。

★2011年、第5回チャレンジドカップにて「オレンジリングデニッシュ」が銀賞受賞！★



オレンジを手だきにし、手作りデニッシュ生地にチーズ、オレンジ角切りをまきこんだ台に飾っています。こだわりのチーズクリームを手作りデニッシュ生地にたっぷり巻き込み、オレンジのコンフィをトッピングしています。



★2012年 ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ「安納芋のもっちりロール」調理パン部門 銀賞受賞★



こんがり焼いた甘い安納芋をくり抜き、ほんぺんとクリームチーズ・ホースラディッシュを練り合わせたフィリングを、当苑自慢の手作りデニッシュ生地で包みました。

★2012年 神奈川県名菓展菓子コンクール「黒糖のジンジャーのクグロフ」が一般銘菓の部 奨励賞受賞！「和クッキー湘南ほろり」が観光みやげ品の部奨励賞受賞！★



黒糖とジンジャーのクグロフ

和クッキー湘南ほろり

ほろほろとした口どけの和クッキーです。和三盆・雪塩・しょうが味の3種類が入っています。神奈川県産にいかげですか。

★2013年 第1回きらっと輝く製品コンテストにて、「焼き菓子・ジャムセット」が最優秀賞受賞！★



あすなる学苑自信作を盛り込みました。

・ヘーゼルナッツの香り高いしっとりとしたクグロフ
・アメリカンタイプの濃厚な味のチョコアーモンドクッキーとオレンジバタークッキー

・和三盆の優しい甘さが口の中でほろほろとくずれる湘南ほろり

・ヨーロッパタイプの香り高いスパイスクッキー

・自家製のしょうがのコンフィを練り込んだジンジャークッキー

・アーモンドパウダー入りの大きなマカロン

・完熟パイナップルを使用した香り高く爽やかな甘味のパイナップルジャム

・ルビー色の酸味と甘味のバランスが絶妙なルバーブとミックスベリージャムの8点入りです。

・完熟パイナップルを使用した香り高く爽やかな甘味のパイナップルジャム

・ルビー色の酸味と甘味のバランスが絶妙なルバーブとミックスベリージャムの8点入りです。

★2013年 第6回チャレンジドカップにて「ガトーショコラブラン」が審査員特別賞受賞！★



ホワイトチョコを使ったガトーショコラです。香り高いココアと、綺麗な黄色の切り口のコントラストをお楽しみいただけます。