

# 各事業所PRチラシ



# 印刷に関わることなら 何でもご相談ください



## 名刺、封筒、チラシ、ポスター、シール パンフレット、広報、冊子、伝票など



### レイクパピルス名刺で 環境保全に貢献できます

びわ湖の水質悪化の原因となる枯れたヨシを  
再利用した名刺がレイクパピルス名刺です。

名刺1枚で琵琶湖淀川水系の水約20Lが  
浄化されます。



お気軽にお問合せください

# TEL 0748-22-5205

営業時間：8:00～17:00 定休日：土日祝・お盆・年末年始

〒527-0051 滋賀県東近江市林田町1895

## 工房和楽

郵便番号 527-0142

住 所 東近江市上山町883-1

電話番号 0749-46-8127 FAX 0749-46-2140

営 業 日 月曜日～金曜日(基本、土日、開所カレンダー通り)

営業時間 8:30～17:15



主に製パン等の食品加工に力を入れています。就労や生産活動の機会を提供し、工賃を支給すると共にそれぞれが持つ能力が高まるよう支援しています。さらに生産活動を通じて社会に貢献する中で、モノを作る喜びを見いだしていくことを大切にしています。

活動内容 パンの製造、焼き菓子の製造(シフォンケーキ、クッキー)コロツケの製造、下請け作業、お楽しみ会、スポーツ活動

### ○パンの製造、販売

愛東マーガレットステーション、溪流の郷、東近江市役所にパンを卸しています。月、水、金に製造致しております。季節や曜日によりパンの種類や焼き上がり時間など変更になりますので一度ご連絡いただきますようお願い致します。なお、個人宅への販売や施設販売は致しておりませんのでご了承下さい。



### ○シフォンケーキ

imart、東近江市役所に卸しております。シフォンケーキの他にもクッキー、チョコレートケーキも焼いておりますので店頭にてお買い求めください。

シフォンケーキ

- ★ レモン
- ★ カステラ
- ★ メープルシロップ
- ★ 紅茶
- ★ コーヒー



# 社会福祉法人 花の木会 どんぐり作業所

郵便番号 527-0111

住 所 東近江市 北花沢町 1248

電話番号 0749-45-8300 FAX 0749-45-8301

営 業 日 月曜日～金曜日(祝日、年末年始を除く)

営 業 時 間 9:30～16:30



どんぐり作業所では、障害のある人の生活と作業を支援しています。同時に地域交流も積極的に行い、地元の小学生との交流や秋まつりを通じて地域社会の方とも親交を深めています。

作業は主に企業からの下請けになりますが、やりがいを持ってみんなで楽しく取り組んでいます。また独自の事業として、鮎ずしの製造販売を手掛けており多くの方から好評を博しております。

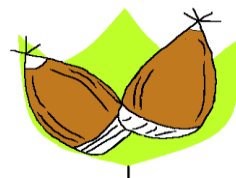
どんぐり作業所は、障害のある人が楽しく生きがいを感じて生活できるように日々活動しています。

どんぐり作業所が作る

湖国 故郷の味

## 鮎寿司

匂いを抑え、く  
せもなく、まろ  
やかな口当たり。



春まだ寒いうちに鮎の塩きりを行い、  
夏に仕込んだ鮎寿司です。  
古くから伝わる湖国の味覚  
どうぞご賞味ください。!(^^)!

原材料 鮎・米・塩・酒・酒粕・山椒

値段 1,000円～3,000円

値段に応じて皿盛りも承っております。

国産・北海道産菌床しいたけ

# Smile Mushroom

スマイルマッシュルーム



水分たっぷり、傘がプリプリ、旨味が強い  
軸まで美味しく食べられます。



食べるとみんなが笑顔になる微笑キノコ

北海道産菌床を使用し、滋賀県愛荘町で栽培しています。



看板のある時は直売してます



<https://smile-mush.com>



SMILE.MUSHROOM.



## 笑顔の技術者

2022年3月26日に  
愛荘町で初めての就労支援A型事業所として  
スマイルエンジニアをオープンし、  
農福連携でしいたけ栽培を始めました。

スマイルエンジニアはもともと  
東日本大震災のボランティア活動の一環として  
行われた団体名で、  
その名とロゴを取り、  
スマイルエンジニアとして  
福祉事業を立ち上げました。



## 就労継続支援A型事業所とは

障害のある方に就労の機会を提供するとともに、  
生産活動やその他の活動機会の提供を通じて知識  
や能力の向上のために必要な訓練を行う施設です。

## 採用情報(障害をお持ちの方)

仕事内容 椎茸の生産・販売に関する作業  
就業時間 10:00~15:15が基本ですが、  
ご要望に応じて変更が可能な場合が  
あります。  
給与 時給：最低賃金以上 自家用車通勤可能  
勤務体制 土・日・祝を含むシフト制  
作業環境 ハウス栽培のため一年を通じて温度  
が管理されており、大変働きやすい  
環境です。

## ご利用までの流れ

- ①まず、お電話でお問い合わせ下さい。
- ②見学
- ③体験利用
- ④ハローワークで紹介状を受け取り、採用面接
- ⑤市町村障害福祉サービス担当者へ利用申請・  
相談支援事業所で計画相談の利用申請
- ⑥市町村で就労継続支援A型の利用可能な  
障害福祉サービス受給者証の交付を受け、  
利用開始

しいたけ栽培を通じて  
笑顔の技術者を育てます!!

見学のお申し込みはコチラへ

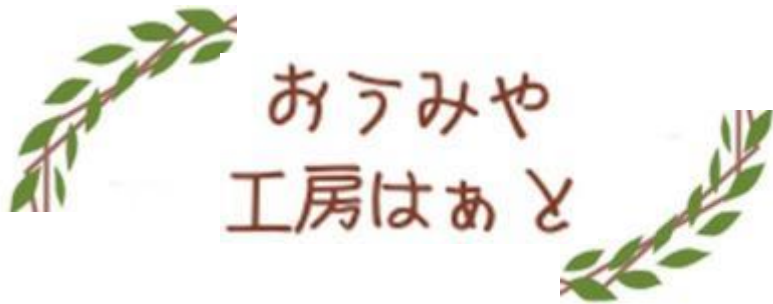
0749-47-3400

株式会社 スマイルエンジニア

〒529-1322 滋賀県愛荘町愛荘町手前677-1  
TEL: 0749-47-3400 FAX: 0749-47-3401 info@smile-eg.com



<https://smile-eg.com>



こんにちは。おうみや工房はあとです。

おうみや工房はあとは、一般企業で働くのがむづかしいけれど「働きたい」「お給料が欲しい」という願いを持った障害のある人達の働く場、一般就労への訓練の場として、毎日おいしいお菓子を焼いています。

「心を込めて愛情いっぱいのおいしいパンとお菓子を作りたい」仲間のそんな思いから「はあと」と名付けました。ぜひ、みんなで焼いたクッキーやパウンドケーキを召し上がってください。



### クッキー 各¥300（税込み）

- ・ココアアーモンド
- ・チョコチップ
- ・ミルキー
- ・くるみレーズン
- ・はちみつ
- ・季節限定



- ・天然酵母を使ったパンや、米粉100%のパン、小麦のサクサクのデニッシュなどを焼いています。
- ・天然酵母のパンで作ったラスクも人気です♪

### パウンドケーキ カップケーキ

- ・ココアチョコチップ
  - ・パンプキン
  - ・オレンジ
  - ・抹茶ホワイトチョコ
  - ・いちごホワイトチョコ
- （全種類 期間限定 11月～4月）

### パンも焼いています♪

注文  
承ります

- ブライダル用のサンクスギフトや記念品など、お客様のニーズに合わせて名入れや用途にあったオリジナルデザインを¥120円からご提案いたします。
- 内祝いなどのギフトとして、ご予算に合わせて詰め合わせもいたします。お気軽にご相談ください。ご注文からお届けまでは、約2週間です。

社会福祉法人きぬがさ福祉会 おうみや工房はあと

TEL：0748-36-3970 〒523-0895 近江八幡市宇津呂町72



# わたむきの里第1作業所

郵便番号 529-1642

住 所 蒲生郡日野町上野田805

電話番号 0748-53-1061 FAX 0748-53-2972

営 業 日 月曜日～金曜日(祝日、年末年始を除く)

営業時間 8:30～17:30



一人ひとりの **“働きたい”** を応援するために  
様々な仕事に取り組んでいます。

わたむきの里第1作業所では、一人ひとりの“働きたい”を応援するために様々な仕事に取り組んでいます。ウエス製造・厨房事業(調理・配食)・食品加工事業(菓子製造他)・下請け事業(工業製品の下請け)等に取り組んでいます。

じっくり二度焼き  
サクッと一口サイズのラスクです！



シュガーバター・チョコレート・シナモン  
黒糖・きなこ・あずき・キャラメル・いちご  
ゴマ・コーヒー・紅茶・生姜 33g入り150円  
ミニラスク5種入り250円  
※贈答用、イベント用粗品、ご用意できます。  
ラッピングご相談下さい。

インフライ圧力製法でかるーく  
仕上げたおやつです！



<お野菜チップス>  
・たまねぎチップス  
・ごぼうチップス

1袋20g入り  
150円

<海老チップス>  
・赤海老チップス  
・白海老チップス  
・梅鯉チップス  
・コンソメチップス  
1袋23g入り  
150円

## リユースウエス

エコドームで回収した古着から、ウエスを製造しています。精密作業用、一般作業用、吸水作業用と用途に応じた商品をご用意しています。お気軽にお問合せ下さい。  
※柄メリヤス1kg350円(税込)

※サンプル有ります。お試し下さい。



信頼

取引企業様  
100社以上

安心

充実の  
生産体制

## わたむきの里第2作業所

郵便番号 529-1642

住所 蒲生郡日野町上野田805

電話番号 0748-53-1061 FAX 0748-53-2972

営業日 月曜日～金曜日(祝日、年末年始を除く)

営業時間 8:30～17:30



### 楽しい毎日があるって、素晴らしい

わたむきの里第2作業所では、身体機能の低下を防ぐため機能維持訓練や療育活動等を行っています。日々の生活の中で様々な経験を積み重ねる為、軽作業も行いながら働くことにも取り組んでいます。

## ペットボトルマット

回収資源のペットボトルをキャップ、ラベル等を人の手で取り除き、圧縮してまとめた原料からマットができていました。

ラベル剥がし



キャップリング外し



圧縮機へ投入



マット原料に



マット完成



プリント参考例

- 1枚 11,000円(無地)・20,900円(オリジナルプリント)
- 大きさは700×900mm、

## (福)わたむきの里第2作業所

郵便番号 529-1642

住 所 滋賀県蒲生郡日野町上野田805

電話番号 0748-53-1061 FAX 0748-53-8660

営 業 日 月曜日～金曜日(祝日、年末年始を除く)

営業時間 8:30～17:30



重い障害のある方は、身体機能の低下を防ぐためにストレッチや療育活動等を行っています。健康面への配慮や日々の生活の中で様々な経験を積み重ねるため、日中の活動の場としても機能しています。

### 〇木の名札

レーザー加工機を使い木製の名札を作製しています。滋賀県産のヒノキの間伐材を使用しており、香りがよく、見た目からもぬくもりを感じることができる名札です。

これまで、地域の企業さんや福祉施設、行政機関から多くの注文を頂いております。



1枚 1200円

両面刷り

サイズ

縦5.4センチ

# わたむきの里第4作業所 ファームわたむき

郵便番号 529-1608

住所 蒲生郡日野町大谷146-1

電話番号 0748-36-2020 FAX 0748-36-2021

営業日 月曜日～金曜日(祝日、年末年始を除く)

営業時間 8:30～17:30



わたむきの里第4作業所 ファームわたむきでは工賃向上を目指し、農業事業(米の生産・加工・販売)に取り組んでいます。2020年度には米・食味分析鑑定コンクール国際大会・国際総合部門で金賞を受賞するなど、「美味しいお米づくり」に取り組んでいます。

私たちが生産したお米はインターネット販売を通じて日本全国に出荷しており、多くのお客様より、ご好評いただいております。また、2023年度も滋賀県が推進するMLGsの活動の一環として、広報大使を務めておられる伊藤みきさん姉妹との米づくりを行っています。



ファームわたむきのお米は、すべて「滋賀県環境こだわり農産物」の認証を取得しています。環境に配慮し、安心して食べていただけるお米は、地域の小学校の給食としても取り入れて頂いています。

## 商品の一例

|              |      |        |
|--------------|------|--------|
| コシヒカリ 精米     | 30kg | 9,950円 |
|              | 10kg | 3,980円 |
| キヌヒカリ 精米     | 30kg | 9,000円 |
| みずかがみ 精米     | 30kg | 9,000円 |
| 特別栽培米にこまる 精米 | 5kg  | 2,800円 |
|              | 2kg  | 1,400円 |

2020年度 米・食味分析鑑定コンクール  
金賞受賞銘柄



お客様へ

## 【ファームわたむき 令和7年度産 お米販売のご案内】

わたむきの里第4作業所「ファームわたむき」では、田野町内の圃場にて米作りに取り組んでおります。仲間と職員で力を合わせ、田植え、草刈り、水管理をおこない、昨年の秋には、無事お米を収穫することができました。

今年度は「きぬむすめ」と「ゆうだい21」という新しい種類のお米作りにもチャレンジしました。

現在、令和7年度産米の販売を行っております。  
詳しくは、別紙の注文用紙をごらんください。



注文方法につきましては、FAX、もしくはお電話にて「ファームわたむき」までお願いいたします。

収穫の秋も終わり、ほっと一息…といきたいところですが、田んぼでは令和8年度産の米作りに向けての作業を始めております。

これからも、美味しいお米をみなさんにお届けできるように、ファームみんなで汗を流していきたいと思えます。

ご注文、心よりお待ちしております



2025.12.1

(発注日

年

月

日)

## お米FAX注文用紙 送信先 0748-36-2021

・ご注文につきましては、ご希望の商品欄にご注文数をご記入いただき、当作業所までFAX、または直接ご連絡をお願い致します。

・ご注文の受付・納品等につきましては、平日のみのお取引となります。なお、納品につきましては、ご注文日より4～5営業日ほどお時間を頂きます。

| 商品(税込み) |    |      |         | 注文数 | 商品(税込み)                                                                                                 |    |      |         | 注文数 |
|---------|----|------|---------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|---------|-----|
| こしひかり   | 精米 | 5kg  | ¥4,100  |     | きぬむすめ                                                                                                   | 精米 | 5kg  | ¥3,900  |     |
|         |    | 10kg | ¥8,100  |     |                                                                                                         |    | 10kg | ¥7,700  |     |
|         | 玄米 | 30kg | ¥17,000 |     |                                                                                                         | 玄米 | 30kg | ¥16,400 |     |
| みずかがみ   | 精米 | 5kg  | ¥4,000  |     | ・R7年度産「30kg精米」の販売は控えさせていただきます。<br>・玄米30kgの精米を希望されるお客様へは、精米代300円(税込み)をいただき納品致します。<br>※精米しますと重量が1割程度減ります。 |    |      |         |     |
|         |    | 10kg | ¥7,900  |     |                                                                                                         |    |      |         |     |
|         | 玄米 | 30kg | ¥16,800 |     |                                                                                                         |    |      |         |     |

## わたむきの里 特別栽培米

『カンブリア宮殿』出演・米作りの匠 監修

遠藤 五一

『全国 米・食味分析鑑定コンクール』において連続で最高位の金賞を受賞し、2007年には殿堂入りとも言えるダイヤモンド褒賞受賞の栄誉を手にした日本一美味しい米を作る匠として有名です。

## 【特別栽培米】

| 商品(税込み)精米                            |  |                                                    |        | 注文数 |
|--------------------------------------|--|----------------------------------------------------|--------|-----|
| こしひかり                                |  | 5kg                                                | ¥5,000 |     |
| にこまる                                 |  | 2kg                                                | ¥2,500 |     |
| ゆうだい21                               |  | ← 品種に <input checked="" type="checkbox"/> をお願いします。 |        |     |
| 『にこまる』 2020年度米・食味分析<br>鑑定コンクール金賞受賞銘柄 |  |                                                    |        |     |

※特別栽培米は数に限りがございます。

## お届け方法:佐川急便か配達かお選びください

| 佐川急便          | 10kg未満    | 10kg以上<br>20kg未満 | 20kg以上<br>30kg以下 | お届け時間帯 |     |     | 配達<br>(日野町内限定)<br>お届け時間帯<br>午前・午後<br>配達料:200円 |
|---------------|-----------|------------------|------------------|--------|-----|-----|-----------------------------------------------|
|               |           |                  |                  | 希望なし   |     | 午前中 |                                               |
| 関西            | ¥700      | ¥780             | ¥880             | 12時    | 14時 | 16時 |                                               |
| 北陸・東海・四国      | ¥730      | ¥850             | ¥950             | 12時    | 14時 | 16時 |                                               |
| 中国・信越         | ¥760      | ¥890             | ¥1,040           | 14時    | 16時 | 18時 |                                               |
| 関東・北九州        | ¥780      | ¥940             | ¥1,110           | 18時    | 18時 | 19時 |                                               |
| 南九州・東北・北海道・沖縄 | お問合せください。 |                  |                  | 18時    | 20時 | 21時 |                                               |
|               |           |                  |                  | 20時    | 21時 | 21時 |                                               |

御名前:

様

ご希望納期

月

日

( )

御住所:〒

TEL:

FAX:

お申込み  
問い合わせ

わたむきの里第4作業所 ファームわたむき

担当:盛井

〒529-1608 滋賀県蒲生郡日野町大谷146-1

TEL:0748-36-2020 FAX:0748-36-2021

| ファーム<br>わたむき<br>記入欄 | 注文受 | 製品準備 | 伝票 | 納品・発送 | 備考 |
|---------------------|-----|------|----|-------|----|
|                     | /   | /    | /  | /     |    |

# NPO法人 はっこう

郵便番号 527-0025

住 所 東近江市八日市東本町5-7

電話番号 0748-24-3035 FAX 0748-36-2823

営 業 日 月曜日～金曜日

営業時間 9:00～17:00



かきもち作りの名人から、秘伝の製法を伝授いただき  
近江のもち米から一枚一枚丁寧に作りあげています。  
ドライブのお供に、お茶菓子に、お土産に  
是非ご賞味くださいませ。

- ・ ゆず しょうゆ 青のり味
- ・ 青のり えび シナモン味

## ○ 昔ながらのかきもち 300円

昔ながらのかきもち

- ・ ゆず しょうゆ 青のり味 300円
- ・ 青のり えび シナモン味 300円

お徳用

- ・ ゆず しょうゆ 青のり味 600円
- ・ 青のり えび シナモン味 600円

## ○ きゅうりの粕漬け 二度漬け 500円

自家農園のきゅうりを東近江市  
産の酒粕に漬け込み、手間を  
かけて二度漬けすることで風味  
豊かな粕漬けのお漬物を製造  
しております

昔ながらの調味材料にこだわ  
り、  
素朴ながらも味わいのある品と  
なっております

## ○ はっこうファーム

新鮮野菜・果物を、道の駅などで販売しています

|       |      |
|-------|------|
| にんにく  | きゅうり |
| さつまいも | ヤーコン |
| 柿     | など   |



## 昔ながらの かきもち

かきもち作りの名人から、秘伝の製法を伝授いただき、近江もち米から一枚一枚丁寧に作りあげています。三種類の味をお楽しみいただけるお得なパックとなっております。(味の違う二種類のパックをご用意。)ドライブのお供に、お茶菓子に、お土産に是非ご賞味くださいませ。

## 昔ながらの近江の漬物 きゅうりの粕漬

自家農園のきゅうりを東近江市産の酒粕に漬け込み、手間をかけて二度漬けることで風味豊かな粕漬けのお漬物を製造しております。昔ながらの調味材料にこだわり、素朴ながらも味わいのある品となっております。是非食卓のお供に、お土産にご賞味くださいませ。

ご注文・お問い合わせは

特定非営利活動法人  
はっこう

〒527-0025 滋賀県東近江市八日市東本町5番7号  
TEL 0748-24-3035 FAX 0748-36-2823  
Mobile 080-3134-8530 Mail info@npo-hakko.com