

新製品

グリッシーニが 出来上がりました。




＜ひまわり作業所：寺坂典子さまよりコメントを頂きました＞

ひまわりスイーツでは、材料にこだわり国産小麦や、良質のフレッシュバター、新鮮な卵を使用した体にやさしい無添加のお菓子を一年を通して製造しています。

お蔭様で、ひまわりのお菓子にはファンも多く、ご注文頂く数も次第に増えて参りました。

しかし夏場になりますと甘いお菓子はどうしても売上げに影響があります。そこで夏場でもさっぱりとしたおつまみ感覚で食べられるものはないか...?と岡田アドバイザーに相談し、色々頭を悩ませ何度も試行錯誤した結果、グリッシーニというイタリアのステック状のおつまみパンがやっと商品化できるようになりました。パン生地にトマトジュースを加え、粉チーズと黒コショウをまぶしたオリジナルのもので、ほんのリトマト色で見た目もかわいく、試食ではみんな声をそろえて「おいしい!!」の連発でした。今はまだ店頭に並んでいませんが、通信販売のお歳暮のワインセットにも取り入れて頂く事も決まり、今年の冬からがデビューとなります。

今の時点では、まだ全員が作り方をよく把握できていません。ですからそれまでにメンバー全員が自信を持って作れるようにしっかり練習し、数をこなせるようになることが今後の課題です。



作ってよかった! ホームページで注文アップ。

武庫川すずかけ作業所より、お礼のお手紙をいただきました。

目(さっか)アドバイザーにホームページの作り方を教えていただいてから早、半年以上が経ちます。その間、法人内の事業所紹介や取り組みのページから始まり、自主製品の紹介ページにも取り組みました。今まで紙面上で作っていた広報誌とは違い、イメージがうまく形にならず、苦労してようやく少しずつ形になりました。クッキーの紹介ページで、お店の方に見ていただいたところ、その次の注文が増えたのです。お店の方たちにとっては、たくさんある取引先だと思います。それでも、「おっ!？」と感えていただけたことは、私にとって、とても大きな出来事でした。それまでのことをしんどく思ったことも、一気に吹き飛んだように、気持ちが明るくなりました。

でも、これはこんな私に気長につきあっていただいた目さんのおかげです。そして、なかなか進まないホームページ作りを、温かく見守って、励ましてくれた作業所のみんながいてこそ、頑張れたことだと思います。

アドバイザーを派遣して下さった兵庫セルブの皆さん、本当にありがとうございました。とは言っても、ホームページはまだまだ発展途上ですので、これからも頑張りたいと思います。

(武庫川すずかけ作業所：隅谷 恵美さまより)