



***ごませんべい**

昔ながらの風味を追求し「ごま」を基本に「ごませんべい」「えびせんべい」「のりせんべい」「びりからせんべい」の4種類を販売中。今注目の「ごま」に含まれる「セサミン」も同時に体に取り込める人気商品になっています。



***ひとは味噌**

米をふんだんに使った贅沢な米味噌です。お味噌汁のほかにも、炒めものや煮もの、和風のグラタンなど、いろいろな料理に使っていただけます。



***押し花名刺**

貴方の名刺に自然の彩を。この他にも平和公園の千羽鶴をリサイクルした千羽鶴名刺などもございます。



***かりん党**

昔ながらの風味を残しながら、「ぶれーん」「しょうが」「コーヒー」「まいどコーヒー」、そして地元のお茶を使用した「えびす茶」の5種類が増えました。ラベルもリニューアル。是非一度お買い求めを。



***EM石鹸**

掃除の強い味方！台所の頑固な油污れがピカピカに！
きれいになって環境にも優しい石鹸です



***押し花の豆皿**

直径約3cmの小さなお皿。自然の草花をあつらったかわいいお皿です。使い方はアイデア次第！ちょっとした贈り物にも最適です。



***とんかかあられ**

地元、安芸高田産のもち米を使用し、一枚一枚丁寧に仕上げました。種類は「しょうゆ」「サラダ」「しょうが」「のりしお」の4種類。小さなお子さんから大人まで楽しめる商品です。



***古代米(黒米)**

お米を炊く際に少し混ぜて炊いていただくのみで、きれいな桜井のごはんができてきます。古代米の田んぼには毎年ホウネンエビが育ち、環境も大切にしながら、栽培しています。



***土壌改良材「発酵粉殻」**

畑や田んぼに漉き込んで使用していただく事で、土壌改良となり、作物本来のおいしさを引き出します。有機栽培をされる方、是非一度ご使用してみてください
50Lサイズ・2Lサイズあり



***ひとはジャム**

果物をふんだんに使用し、本来のおいしさを最大限に引き出したジャムです。果物は全てひとは農園で採れた果実を使用しています。フルーツ本来の味を是非、ご賞味あれ(イチゴ・桃・ブルーベリー)



***陶器 各種**

ひとはの感性豊かな陶芸作家たちの、手作り陶器。お皿や器、マグカップ、置物など様々です。1つ1つが世界に一つだけ。あなたの望むオンラインワン陶器、いかがですか？



***自家農園栽培「いちご」**

いちごハウスにはミツバチが飛び回り、イチゴの美味しいにおいに誘われ、タヌキやヒヨドリが遊びに来ています。
収穫・販売期 1月～5月



***ひとは館手作りクッキー**

チョコ・ホワイトパウロ・きなこ・塩縄文あいつ「ひとは館」手作りクッキー。まとも買われるリピーターも・・・各種販売・セット販売有



***梅干し**

自家梅林で育った梅を使用し、1つずつ丁寧に仕上げました。塩分は控えめ。ごはんが何倍でもすすむ美味しさです！



***自家農園栽培「もも」**

ひとはの夏の風物詩「もも」。お日様をたくさん浴びて、あまーい桃が育ちます。1度食べたなら、また食べたい、そんな人気の桃です。
収穫・販売期 7月下旬～8月中旬



広島県安芸高田市のブランド商品として認証を受けている商品です

商品に関するお問合せ TEL 0826 - 46 - 2960 E-mail syuhinkanri@hitoha-fukushi.com

※こちらに掲載しております商品は一例です。詳しくはお電話等にてお問い合わせください

誰もが気軽に集まれる場所、人と人が繋がる場所



お客様同士の会話が繋がり、笑顔が広がり、
同じ時間・場所を共有できる場所
それが寄り合い処「ささき亭」です。

サイフォンでこだわりのコーヒー



昔ながらの縁側



ささき亭4つのこだわり

- 手間暇を惜しまず作った料理でお客様に喜んでもらいたい
- 地元の野菜と山菜をふんだんに使った料理で心弾むお食事をお出しいたします。
- 地元の味噌や醤油を使い、安心安全な料理をお出しします。
- 厳選されたコーヒーで、食後のひと時をご満喫ください。



また、四季折々の展示や手作り教室などのイベントも行っており、お食事以外にも楽しめるものが詰まった場所です。

土間やボンボン時計・・・古民家の懐かしい雰囲気を心行くまでお楽しみください。スタッフ一同、心のこもったおもてなしでお迎えいたします。

寄り合い処「ささき亭」

〒739-1203 広島県安芸高田市向原町長田1132-2
電話 0826-46-2218 営業日:火曜日～土曜日(祝日を除く)
営業時間11時～16時(ランチタイム11時～14時)
E-mail: sasakitei@hitoha-fukushi.com



縄文あいす

古代米の里「向原」よりお届け

広島県産の砂谷牛乳を使用したミルクベースと、ひとは農園で作られた向原特産の古代米(黒米)をたっぷり織り交ぜた、古代米本来の紫色と「ぷちっ」、「もちっ」とした食感が楽しめる縄文あいす。

卵は一切使用していないので、卵アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。



古代米(黒米)

他にも「バニラ」「チョコ」「抹茶」の定番メニューや、安芸高田のお茶、「三矢えびす」を使用した「えびす茶」、向原酒蔵の大吟醸を使用した「神の蔵」、オリジナルブレンドの「キャラメル」など14種類のあいすを取り揃えています。

《受賞歴等》

- 2010年 厚生労働省「至福のお届け」
優秀賞受賞【縄文】
- 2011年 安芸高田市地域ブランド
「あきたかたのたから」認定
- 2011年 ひろしまS-1 フェスティバル2011
最優秀賞(県知事賞)受賞【縄文】
- 2012年 ひろしまS-1 サミット2012
最優秀賞(県知事賞)受賞【キャラメル】



シングルコーン

縄文あいす「ひとは館」



縄文あいす 検索

〒739-1203

広島県安芸高田市向原町長田1789-4

電話・FAX 0826-46-3740

【営業日】火曜日～日曜日

【定休日】月曜日(祝日の場合は翌火曜日)

【営業時間】

夏季: 10:30～18:00

(土日は10時～閉店)

冬季: 10:30～17:00

H.P <http://hitoha-fukushi.com/hitohakan/>

E-mail: joumon-ice@hitoha-fukushi.com

ひとは福祉会 商品カタログ



～誰でもが共に暮らせる社会を～

社会福祉法人 ひとは福祉会

〒739-1203 広島県安芸高田市向原町長田1857

電話 0826-46-2960 FAX 0826-46-7230

ホームページアドレス <http://hitoha-fukushi.com>
Facebook <https://www.facebook.com/kan.hitoha>



