

豊かな自然に
 国産大豆
 まろやかに
 つくりました



就労継続支援事業所 山光園

食品加工科



山光園の加工食品

山光園の素材で豊かな味わいの品々を是非、ご賞味ください。

木綿豆腐

国産大豆100%使用。掛合の山里の中で、自然と水に恵まれた豊かで素朴な風味の豆腐ができあがりました。



あぶらあげ

国産大豆を使用した油揚げです。ぼつりととした油揚げは、煮物に最適です。



手づくり味噌

国産大豆と赤穂の塩、手づくり麹で作った昔から伝わる伝統の味噌です。3倍麹、4倍麹の2種類があります。



生芋こんにゃく

こんにゃく芋100%、昔から伝わる手練で仕上げます。凝固剤は炭酸ナトリウムを使用していますので、日持ちは10日程度ですが、弾力があり、味の染み具合も良好です。



梅っ娘

塩出し、乾燥させた梅の果肉にシソ、砂糖を混ぜ合わせた梅っ娘は、お茶請けに、ご飯のお供に最高です。



山光園の加工食品は下記のお店で取り扱っています。

- ショッピングセンターコア(掛合)
- グッディー木次店
- みしまや三刀屋店

手づくり味噌、梅っ娘は直販のみです。



就労継続支援事業所 山光園

食品加工科

〒690-2705 島根県雲南市掛合町松笠2154-1
 TEL.0854-62-1500 FAX.0854-62-1501
 E-mail jinju@orange.ocn.ne.jp
<http://www.jinju.or.jp>

豆腐のできるまで

国産大豆100%使用!
芳醇で素朴な味わいの
木綿豆腐が
できあがります。



みずみずしい木綿豆腐のできあがり

できたてのあぶらあげの香りが
食欲をそそります。



活気あふれる食品加工場

清潔な環境のもと、様々な加工食品を
一つ一つ丁寧に作っていきます。



障がいのある
方たちが一所懸命、
まごころを込めて
作りました。

こんにゃくは、こんにゃく芋から
手作業で丁寧に作ります。



こんにゃく芋



専用の釜でこんにゃく芋をゆでます。

