

とも通信



No.3

社会福祉法人 あさみなみ 工房とも
〒731-3165 安佐南区伴中央 4 丁目 21-36
TEL082-836-4301
FAX082-836-4302
E-mail asami-tomo@mx.35.tiki.ne.jp
発行日 2016年 1月 12日

あけましておめでとうございます！



2016年がいよいよ始まりました！1月4日の仕事初め、
休みは0人！皆さん元気よく通所されました(^)
工房ともは今年もクッキー、軽作業の仕事を頑張ります。
とも通信をご覧の皆様も元気に楽しく過ごしましょう！



今年も工房ともをよろしくお祈いします。

工房とも

美味しいお菓子・センナリ商品販売中！



- ・アストラムライン
伴中央駅より徒歩
約10分。
- ・駐車場若干数

一緒に働く仲間募集中！

工房ともは障害を持つ方が日中活動の場として利用しています。内職作業、菓子製造・販売を行っています。

工房ともの電話番号 082-836-4301 *何かあればお気軽にお電話下さい。
営業時間 月曜日～金曜日 10:00～16:00

今月のともショップおすすめのセンナリ商品は、**分離液状ドレッシング!**



広島県北部の天然水仕込み。産地からの素材を贅沢に使ったドレッシングです！(内容量130ml、税込み380円)

ともショップのドレッシング売上ランキング!

- 1位 かきドレッシング
- 2位 ごまゆずドレッシング
- 3位 にんじんだレッシング

Tシェフの簡単!美味しい!本格レシピコーナー★

今回ご紹介するのは、**アマンドショコラ!**

材料	アーモンド	50g	グラニュー糖	13g
	水	4g	バター	3g
	チョコレート	40g	ココア	適量



★イメージです。

作り方

- ① 鍋にグラニュー糖と水を入れ、沸騰したらアーモンドを加え、木じゃくしでかき混ぜる。
- ② ①のアーモンドが砂糖で白くなったら少し火を弱め、砂糖をカラメル状にする。
- ③ カラメル状になったら火を止めてバターを加え、混ぜる。
- ④ ③を熱いうちにバットに広げ、一粒ずつ離して冷ます。
- ⑤ ④が冷めて固まったらボウルに入れ、溶かしたチョコレートを 1/5 程加え混ぜる。チョコレートが固まったら残りの溶かしチョコレートを3回に分けて加え混ぜる。最後のチョコレートを加えたときにココアを適量振り入れ、余ったココアはふるい等で落とす。

これで、アマンドショコラの完成!バレンタインに作ってみてはいかがですか?

新発売!「米粉サブレ」150円

さくっ、ほろっとした食感と香ばしいアーモンドの香りが口いっぱい広がる一品です。

米粉を贅沢に使った工房ともオリジナルのサブレです!ぜひお買い求めください!

\\ \\ \\ 工房ともにて絶賛販売中!!! // //



<お知らせ

- 1/19(火) 祇園イオンモールIF
- 1/30(土) ふれ愛プラザ(シャレオ)
- 同日 アステールプラザ

・上記の日になにに自主製品(クッキー等)を販売します!ぜひお立ち寄りください。