

Baked Sweets

焼き菓子



マドレーヌ
国産レモンを使用し、
コキール型(貝型)で焼き上げました。



フィナンシェ
100%アーモンドを使用し焼き上げました。



フィナンシェ(抹茶)
宇治抹茶を使用し焼き上げました。



ウフ(オレンジ)
こだわり卵を使用した生地に
オレンジを入れて焼き上げました。



ウフ(チョコレート)
こだわり卵を使用し
上質なココアを入れ焼き上げました。



ウフ(抹茶)
こだわり卵を使用し、
宇治抹茶を入れ焼き上げました。



マクワース(ラズベリー・アプリコット・ピーナッツ)
ンゲとアーモンドパウダーを使用して焼き上げた
軽い生地にジャムをサンドしたお菓子です。



フロランタン
アーモンドをキャラメルでコーティングし
タルト生地の上に流し込み焼き上げました。



オレンジケーキ
オレンジ風味のパウンド生地を、
しっとり焼き上げました。



パウンドケーキ(フルーツ)
洋酒に漬け込んだドライフルーツを
ふんだんに使用し焼き上げました。



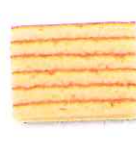
パウンドケーキ(バター)
パウンド生地にレーズンを入れ
しっとり焼き上げました。



パウンドケーキ(チョコ)
チョコチップをふんだんに使用し、
しっとり焼き上げました。



パウンドケーキ(抹茶)
抹茶をふんだんに使用し、
茶の風味が引き立つように焼き上げました。



バームクーヘン(プレーン)
スポンジケーキを重ね合わせ、
バームクーヘン風に仕上げたお菓子です。



バームクーヘン(カプチーノ)
上質なコーヒーを使用したスポンジケーキを重ね合わせ、
バームクーヘン風に仕上げたお菓子です。



バターカステラ
バターをふんだんに使い、
しっとり焼き上げたカステラ風のお菓子です。



ガレット・ブルトンヌ
フランス伝統の厚焼きクッキーです。



メープルカステラ
バターとメープルシロップをふんだんに使い、
しっとり焼き上げたカステラ風のお菓子です。

Cookies

クッキー



レモン
国産レモンを混ぜ込んだクッキーです。



チョコチップ
チョコチップを混ぜ込んだクッキーです。



レーズン
洋酒に漬け込んだレーズンを混ぜ込んだクッキーで



紅茶
アールグレイの茶葉を混ぜ込んだクッキーです。 上質なココアを使用したクッキーです。



ココア



マーブル
レモンクッキー、ココアクッキーを
マーブル状に合わせ焼き上げたクッキーです。



シナモン
シナモン風味で形も渦巻状に
焼き上げたクッキーです。



スノーボール
アーモンドパウダーをふんだんに使用した、
ホロっとした口どけのクッキーです。



バニラキューブ
口の中に入れるととろけるような
食感のクッキーです。



大豆クッキー
生地にきな粉を練りこみ、
しっとり焼き上げたクッキーです。



胡麻クッキー
黒ゴマをふんだんに使用して、
しっとり焼き上げたクッキーです。



ショコラクッキー
上質なココアとアーモンドを使用して、
しっとり焼き上げたクッキーです。



施設概要

・事業種別

就労継続事業B型 定員 20名

・職員配置

管理者 1名、主任(サービス管理責任者)1名、
副主任 1名、支援員 3名、
調理員 1名

・事業内容

焼き菓子製造販売



沿革

・1984年(昭和59年)1月

社会福祉法人ひびき福祉会 認可

・1997年(平成9年)12月

知的障害者授産施設「ハイワークひびき」開所(定員20名)

・2009年(平成21年)3月

「ハイワークひびき」就労移行支援事業、生活介護事業
(多機能型)へ移行

・2012年(平成24年)3月

「ハイワークひびき」就労継続支援B型に移行

年間行事

・一泊旅行

・利用者スポーツ大会

・レクリエーション

(カラオケ、映画鑑賞、お花見等)

