(こだわりの食材)

●音羽米
減農薬栽培の安心して召し上がっていただけるお米です。
甘みがあり　もっちりとした触感が特徴です。

●美浜の塩
美浜町の枝条架施設を使用し昔ながらの製法で作られた　海と太陽の恵みいっぱいの自然塩です。

●豊川産大豆『フクユタカ』
愛知県生産No.1の味が濃く甘みの強い大豆です。

●粗糖
精製を行う前の国産のミネラルたっぷりの甘味料です。

70th　anniversary

社会福祉法人　愛恵協会
愛恵ワークス

〒444-3511
愛知県岡崎市舞木町字小井沢4-1
TEL　(0564)48-6511
FAX　(0564)48-6517

ポン工房

米菓子専門店

社会福祉法人愛恵協会
愛恵ワークス

音羽米と粗糖を使った
ポン菓子

白米ポン菓子
昔ながらの白米のポン菓子です。甘さ控えめでパクパクと食べられます。

玄米ポン菓子
香ばしい玄米のポン菓子です。食物繊維がたくさん入っています。

こめこめ煎餅

味付けをするまえの白米ポン菓子をが入ってます。
やさしい甘さのおせんべいです。

音羽米と美浜の塩を使った
ポンせんべい

白米ポンせん
ほんのり塩味のきいたおせんべい。
赤ちゃんも食べられます。

玄米ポンせん
食塩不使用。
玄米の甘さがおいしいおせんべいです。

きな粉

豊川産『フクユタカ』大豆一粒筒を丁寧に選別し　ポン菓子の釜で香ばしく煎り　くり返しふるいにかけ口当たりの良いきな粉に仕上げました。
大豆本来の甘みを実感していただける自慢の一品です。

<ご贈答・ご進物に>

お中元、お歳暮に、贈り物として化粧箱入りセットもご用意いたしております。
詰め合わせの種類はご希望の品を詰めさせていただきますのでお好きなお菓子をどうぞ。

枚数、量などもご要望に応じておりますので、何なりとご相談ください。