



NPO法人 余市はまなす

所在地 〒046-0025 北海道余市郡余市町富沢町11丁目32番地2

営業時間 午前8時～午後5時

定休日 土曜・日曜・祝日

TEL 0135-22-5242

FAX 0135-48-6030

✉ bz642719@bz01.plala.or.jp 🌐 <http://yoichihamanasu.web.fc2.com/>

販売形態

小売り	地方発送	ネット
〇	〇	〇



楽しく、明るく、力を合わせた『ものづくり』

心身に障害を持つ子ども達の生活と社会訓練の場をと、昭和53年「親の会」により発足しました。地元産の農産物・果物のみを使用し、ジュースやジャムなどを作っており、自社農園では、ジュースの原料となるトマトのほか、豆や大根、じゃがいもなどを栽培。ヤーコンを乾燥・焙煎したヤーコン茶や、廃食油を利用した石けんなども製造・販売し、利用者がのびのびと楽しく、得意分野で力を発揮しています。2015年、駅前にカフェ売店「はまカフェ」を開設し、当園で焼き上げている無添加のアップルパイ・さくらんぼパイも販売し人気商品に。今後も、自分達にできることを見い出しながら、障害を持つ人たちの生活向上に努めたいと考えております。



アイコトマトジュース

左/1000ml 右/180ml

自家農園で栽培したミニトマト、アイコを100%使用したトマトジュースです。甘さに自信があります



アップルパイ・さくらんぼパイ・かぼちゃパイ

左/アップルパイ 中/さくらんぼパイ 右/かぼちゃパイ ※写真はカット（ホールもあり）

具材はすべて地元産・無添加で、パイ生地は、割高ですが健康に悪影響が疑われるマーガリンを使わないニュージーランド産のものを使っています。ふわふわ、サクサクの食感をお楽しみください。冷凍での地方発送にも対応可能です



フルーツソース

さくらんぼ160g

さくらんぼの実をごろごろと残したフルーツソースです。アイスクリームやヨーグルトのトッピングにもよく合います



梅漬け・練り梅

左/梅漬け・250g 右/練り梅・150g

余市産梅を使用。梅本来の香りや風味を大切にするため、8%の塩で漬けています



ジャム

左より 桜桃、うめ、ブルーベリー、りんご 各160g

(桜桃のみ200g)

すべて余市産の果実を使用しています

概要

- 代表者 理事長 伊藤 邦夫
- 従業員数 8名(うち正社員4名)〈平成30年 10月現在〉
- 取扱商品名 アップルパイ、さくらんぼパイ、梅漬け、廃油石鹸、ジャム各種、農産物、機織り製品、トマトジュース
- 主要販売先 余市町生産者直売会『よいち味覚マルシェ』等
- 企業の沿革 昭和53年5月:親の会により発足
平成21年11月:現在地に移転
平成22年4月:就労継続支援B型に移行



事業所外観