



リンゴ栽培にカフェ接客
自立した一歩を踏み出して

NPO法人あおぞら会理事長
高橋達雄さん - 横塚町 -

2年前までリンゴ園を営んでおり、工房あおぞらの作業の一環として同施設にリンゴの木を植えました。約15品種・50本を栽培し、収穫や販売、加工までを行っています。収穫期には多くのリンゴをもぎ取り袋詰めをするほか、加工品のお菓子作りなどにも挑戦し、真心を込めたおいしいリンゴを地域に届けています。

就労のスキルアップを図るため、工房の利用者はippoで働き、活躍しています。接客や配膳を担当し、お客さんとのコミュニケーションに緊張しながらも日々努力する姿に、たくましさを感じています。

リンゴの加工品はありふれていますが、地元産リンゴを使った料理は珍しいのではないのでしょうか。リンゴの季節ならではのippoの料理を堪能するとともに、スタッフとの温かい触れ合いをお楽しみください。



4



7



6



5



8

4. 笑顔で迎えるスタッフの皆さん 5. 店内で販売される小物も人気 6. 洗い物は慣れたもの 7. 豚肉を叩いてより柔らかく 8. 「お待たせしました」と料理を運ぶ



1



3



2

1. ポークステーキは毎日10食限定。旬のリンゴと県産肉を使ったこだわりの一品 2. 「りんごのブロンデー」はシャキシャキしたリンゴの食感としっとりしたスポンジが絶妙 3. 工房あおぞらで作られた加工品も人気

福祉カフェ
ippo

地元産リンゴと。ポーク
季節の味覚を味わって

RESTAURANT DATA



福祉カフェ ippo

住所: 下之町 888 テラス沼田1F ☎ 23-7330
営業: 平日 10:00~16:30
(定休日: 土・日曜日、祝日)

洗い場は任せて 自分らしくいられるカフェ



木暮美佳さん
- 上久屋町 -

オープンから週1~2回、皆さんに助けられ自分らしく働いています。洗い場を担当し、残さずきれいに食べてくれた食器を見るとうれしくなります。新商品以外のお勧めは「チキンのトマトチーズ焼き」。柔らかい鶏肉ととろりとしたチーズが合うと人気です。

丁寧なおもてなし リンゴ料理を楽しんで



坂井光一さん
- 横塚町 -

私はホールを担当し、テーブルにスプーンやフォークを整え、料理を運びます。丁寧な接客を心掛け、お客さんが満足してくれることにやりがいを感じています。デザートはブロンデーもお勧めなので、リンゴのフルコースを楽しんでみてはいかがでしょうか。

「アップルジンジャーソース」が人気です。ソースは角切りとすりおろしの沼田産リンゴをバルサミコ酢などで煮詰め、こくとうま味を出すのが特徴。塩こしょうで焼いたこだわりの下仁田ポークにたっぶりかけ、リンゴの甘さと酸味、肉汁のうま味が口の中に広がります。豚肉は冷めても柔らかく、テイクアウトにも向いています。

アメリカ発祥の焼き菓子「りんごのブロンデー」も同時販売。リンゴの薄切りとホワイトチョコレートを入れて、しっとり焼き上げました。

店は障がいのある人を支援する市内のNPO法人「あおぞら会」が市の委託を受けて運営。料理には同会の就労継続支援B型事業所「工房あおぞら」で栽培されたリンゴを使い、店長の上石由樹さんは「障がいがある人もない人も、料理を通して交流を楽しんでほしい」と話しています。

生食用リンゴやカップケーキをはじめ、主に利根沼田地域の福祉施設で作られた小物なども販売しています。

沼田のリンゴを
召し上がれ

