



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

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。デザートのプロンディもお勧めなので、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。