



昔なつかしい日本のおやつ

南部どん菓子



専用の製造機械である「穀類膨張機」という圧力釜でお米などを加圧し、十分加圧されたところで一気に減圧すると、原料内部の水分が急激に膨張して爆発します。こうして作られたのが「どん菓子」です。香ばしくてなつかしいおやつです。是非、ご賞味ください。

【商品紹介】



米どん
お米で作った
どん菓子の定番
砂糖をからめて
ほんのり甘く
仕上げました。



アーモンド
アーモンドのどん菓子
きなこやココアを
まぶしてみました。
ピリ辛テイストの
イタリアンも人気です。



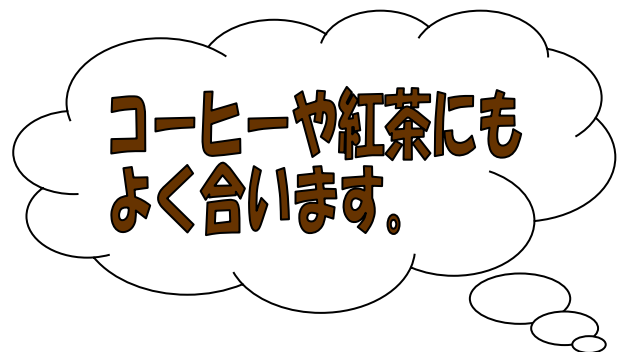
米おこし
米どんを食べやすい
おこしタイプに固め
くるみやごまで
味付けしました。



**焼くるみ
黒糖くるみ**
くるみのどん菓子
香ばしく、くるみ本来の
甘さが引き立ちます。
黒糖は上品な
甘さに仕上げました。



どんマカロニ
マカロニのどん菓子
油で揚げていないので
とってもヘルシー♪
新しい食感です。



コーヒーや紅茶にも
よく合います。

☆ご注文は下記の注文表をご利用下さい

商品名	単価	注文個数	小計
・米どん(200g)	220円	個	円
・米どん(70g)	120円	個	円
・米おこし(さとう) 70g	270円	個	円
・米おこし(ごま味噌) 70g	270円	個	円
・米おこし(くるみ) 70g	270円	個	円
・アーモンド(さとう) 40g	270円	個	円
・アーモンド(きなこ) 40g	270円	個	円
・アーモンド(ココア) 40g	270円	個	円
・アーモンド(黒コショウ) 30g	270円	個	円
・アーモンド(バジル) 30g	270円	個	円
・焼くるみ 40g	270円	個	円
・黒糖くるみ 40g	270円	個	円
・			
・			
・			
合 計			円

社会福祉法人 大洋会

多機能型事業所<就労継続B型・就労移行支援>

朋友館 <館長 村上 純>

〒022-0006 岩手県大船渡市立根町字下欠 125-14

電 話 0192-27-0077

FAX 0192-21-1632

E-mail hoyukan@taiyokai.or.jp

担当 / 千葉