

さくら
ごはん

市役所8階に、近郊の食材や友好都市の特産品が楽しめる

市民食堂「さくらごはん」がオープン



●80席の広々とした空間。春には窓際のカウンター席から満開の桜がのぞめます。

「羽釜で炊き上げるおいしいごはんが自慢です。そして、市役所前の中央通りは見事な並木が続く桜の名所なので」と店名の由来を語るシェフの橋本一さん。メインのおかずにごはんと汁物、好きな小鉢を2品選べるセットが常時5〜6種類並びます。値段は600円〜900円程度です。

「焼きたて、揚げたて、作りたてをモットーに味にはこだわっています。メニューは月替わりで、近郊で採れた食材や友好都市の特産品を積極的に使用したものも提供しています。また、導入している新調理法は、栄養を損なわず、調味料も少なくて済むため、素材そのものの味わいが楽しめます。」



●友好都市・山形県酒田市の特産品を使用した「三元豚のローストポーク」(4月の献立より)

さくらごはん

営業時間：月～金曜午前11時～午後3時 ☎0422-56-8191
武蔵野市役所8階(緑町2-2-28)

市役所最上階の8階に今年3月末オープンした「さくらごはん」を運営するのは、社会福祉法人武蔵野の「ワークセンターけやき」。障害者の就労継続・就労移行支援を行う社会就労センターです。民間企業への就労を目指して、この食堂でも3名の障害のある方が働いています。

「有機栽培や減農薬栽培の食材など、安全性の高いものを使用していることで、子ども連れの家族でも安心してご利用いただけます。手作りでおいしいものを食べたいというニーズに応えて、市民の方に愛されるお店にしていきたい」。新米が入荷する時期には、週替わりでさまざまな産地のお米を提供することも考えているという。今後のメニューにも期待が高まります。

おいしい食事の提供と、障害のある方が健やかに働ける環境づくりの両立を目指して



社会福祉法人武蔵野
ワークセンターけやき 施設長
鈴木 誠さん

「さくらごはん」では、こだわりの食事を提供するだけでなく、社会福祉法人武蔵野が運営する既存の3店舗のノウハウを生かして、障害のある方が健やかに働ける環境作りを行っています。例えば、真空調理などの新調理法により作業行程が分割されるため、洗い場だけでなく、調理行程全般に関わってもらうことが可能です。チームワークで仕事をするという経験で、コミュニケーションの取り方などを身に付けることができます。厨房内の調理からホールの接客まで、個人の特性に応じて、幅広い職場経験が積めるように配慮しています。

安全でおいしい食事を味わいながら、さまざまな工夫で、障害のある方も力を最大限に発揮できることを知っていただければと思います。

社会福祉法人武蔵野が運営する
障害のある方がいきいきと働くお店

●やさしい食堂 七福(ななふく)

素材と調理法にこだわった野菜たっぷりのヘルシーな食事が、デンマーク製の手作り椅子のある落ち着いた空間で楽しめます。

営業時間：月～金曜午前11時～午後4時 ☎0422-52-7828
武蔵野福祉作業所1階(吉祥寺北町4-12-20)



●喫茶パールブーケ

有機栽培の国産小麦を100%使用し、天然酵母だけを使って発酵させたこだわりのパンと手作りカレーの店。クッキーやパウンドケーキは、お土産にも最適。

営業時間：月～金曜午前10時30分～午後3時 パン販売は午後5時まで
☎0422-54-5127 武蔵野障害者総合センター1階(吉祥寺北町4-11-16)



●カフェ・ル・プレ

野菜たっぷりのヘルシースープやコーヒーをゆっくりと味わえます。「パールブーケ」の天然酵母パンやクッキーも販売、「さくらごはん」レシートで飲み物の割り引きもあります。

営業時間：月～金曜午前10時～午後3時30分 ☎0422-54-5096
武蔵野市役所8階(緑町2-2-28)

