



社会福祉法人天竜厚生会 みのり
「オリーブオイル」

2014 年から法人内の畑や農業の担い手不足により生じた遠州地方の耕作放棄地を活用しながら、国産で希少価値の高いオリーブの栽培を開始しました。夏の日差しをたっぷり浴びたオリーブオイルは、とってもフルーティーな香りが出て、卵料理（オムレツや卵かけご飯）やサラダに使うととっても美味しいのでおすすめです。

100%静岡産のオリーブオイルを、是非ご賞味ください。



加藤醤油
「まろみの雫」

厳選した濃口醤油に出汁のうま味と甘さを加え、口当たりの良いまろやかな味に仕上げました。ほんのり香る上質なかつおの風味と品のある優しい甘さにより、素材の美味しさがより引き立ちます。玉子や豆腐、海苔などと相性も良く、また炒め物や煮物、洋食の隠し味にもお使いいただける、まさに万能調味料です。



青い鳥牧場
「どうまい卵（もみじたまご）」

「体が強く良く産む鶏」と「鮮やかな褐色の卵を産む鶏」と交配させたのが、『純国産鶏もみじ』です。

外国産の鶏に比べて、鶏の強さ、卵の殻、卵の中身、全てにおいて優れていると思います。殻がしっかりしているので、卵の持つ風味と鮮度を長持ちさせ白身の盛り上がりにも優れています。黄身が大きく濃厚な味わいになっています。

「発売に至るまで」

工房めい 所長 美和勇一郎

私は卵かけご飯にオリーブをかけて食べるとおいしいことは、今回このギフトの発売に尽力してくれた工房めいの杉山から教えてもらうまで知りませんでした。それでひらめいたのが天竜厚生会みのりさんでつくっているオリーブを原料に作られたオリーブオイルとのコラボレーションでした。みのりさんにその話をすると快諾してください、実現しました。

みのりさんのオリーブは地元の天竜高校と連携し作られています。教育と福祉との連携という素晴らしい取り組みも知りました。そして、このコラボギフトのデザインを工房めいの商品の多くでデザインを担当してくれています、浜松市在住のイラストレーターえだむらかつみさんが講師をつとめられていますルネサンス デザイン・美容専門学校の学生 36 名に、コラボギフトのタイトルである「めいちゃんとお竜」にちなんでデザインを考えていただきました。この場をお借りし、ルネサンスデザインアカデミー様、その対応いただいた学生の皆様にお礼申し上げます。

今回のこのギフトはコロナ禍において福祉事業所同士が手と手を取り合うと同時に、福祉以外の分野を学ぶ学生の障がいのある方との（直接的・間接的な）関わりなど、意味の深いものとなっております。



社会福祉法人ひかりの園 工房めい

「工房めい」は平成 11 年に根洗寮のご利用者の日中活動の場として誕生し、平成 19 年からは、独立した生活介護事業所として運営しています。

5 月にできた施設のため「めい」と名づけましたが、あかるくという意味も込めております。障がいを持つ仲間たちが、卵のパック詰め・販売、せんぶれっとの製造・販売、企業からの受託作業等のお仕事を通し、その人らしく、あかるく過ごせることを大切にしています。

社会福祉法人ひかりの園 工房めい

住所：静岡県浜松市北区根洗町 742-5

TEL：053-430-4710

FAX：053-570-2201



めいちゃんとお竜

天竜厚生会みのり 工房めい

ルネサンス デザイン・美容専門学校

「伊藤 なぎさ」画