

事業所名：一般社団法人 京都手をつなぐ育成会 山科工房（就労継続支援B型）
（平成27年10月1日現在）

プロフィール

所在地等：

〒607-8024
京都市 山科区 四ノ宮熊ヶ谷市有地
TEL：075-593-7070
FAX：075-593-1339
E-mail：yamasina@mild.ocn.ne.jp
URL：http://yamashinakoubou.blogzine.jp/



- 運営主体：一般社団法人京都手をつなぐ育成会
- 施設長名：田中 迅夫
- 担当者名（発注等）：乗松 明日香
- 担当者名（見学等）：乗松 明日香
- 職員数 8人 ■利用者数 32名（定員：30名 B型）
- 開所時間 午前9時00分～午後4時00分 ■定休日 土日祝 夏季休暇 冬期休暇
- メッセージ

山科工房は琵琶湖疏水沿いにあります。春には桜、秋には紅葉、自然豊かな環境です。心のこもったいいねいな仕事が高く評価です。利用者さんにより選別焙煎された自家焙煎コーヒー豆の他にも京都の老舗松栄堂の下請け作業や、大手通販フェリシモの縫製作業（2013グッドデザイン賞受賞しました）など、日々楽しんで仕事に取り組んでおります。

主な作業内容

項目	有無	内容
①業務	○	アルミ缶回収つぶしリサイクル
②製品等の作成	○	京土産品製作（匂い袋、てぬぐい等）コーヒー豆アクセサリー等
③食品の生産	○	コーヒー生豆の選別、自家焙煎
④下請作業	○	線香箱詰め、縫製、封入、宛名シールはり等
⑤その他	○	フリーペーパーポスティング アート、園芸

25年度からはじめたコーヒー豆の作業に力を入れています。一般的なコーヒー豆は虫食いや未熟豆などが含まれており、雑味の原因になっています。手作業でしかできないハンドピック（不良豆の選別）を施した豆は貴重品とされています。山科工房のコーヒー豆は、ハンドピックした豆を予約を受けてから自家焙煎。コーヒーは豆の鮮度が味に大きく影響しています。その為、焙煎後すぐにお届けしています。焙煎したての新鮮なコーヒーは雑味なく豆本来の美味しさを再発見できます。



最近では、個人のお客様以外にも、オフィスや、社員食堂などでも使っていただいています。イベントや会議などには新鮮なドリップコーヒーをポットでお届けするサービスもごさいます。京都市内可能な限り無料配達しております。ぜひ1度おためしください。



焙煎したコーヒー豆のミル挽き



線香計量作業



縫製 (ヘアリボン)



コーヒー販売

☆コーヒー豆のご注文専用アドレス yamashinacoffee@yahoo.co.jp

事業所名：京都手をつなぐ育成会 山科工房

品名 (業務名)	生産・サービス提供量目安		主な取引先	取引可能エリア	特徴	主要設備
	数量 (単位)	単価 (円)				
コーヒー豆ブラジル	3kg/日	220円	個人・カフェソラシド・ニッセン本社食堂・京都市生涯保健福祉課親睦会等	市内 (郵送の場合全国)	全種類高品質のプレミアム豆を仕入れ、不良豆を選別し、予約を受けてから自家焙煎直後のお渡しの、鮮度にこだわった豆です。市内無料配達相談可です。	焙煎機4台 業務用ミル1台 家庭用ミル1台 業務用コーヒーメーカー1台 保温ポット3本
コーヒー豆有機JASノンカフェイン メキシコ	1kg/日	380円	個人・イベント販売	//	薬の関係や妊婦、授乳中、カフェインの苦手な方のリピーターが多い豆。JAS認証有機栽培の安心安全、味も優れた豆です。	//
コーヒー豆マンデリン トバコ	1kg/日	400円	個人・イベント販売	//	洋菓子やパンに合う、コクと苦みがリッチな豆です。	//
コーヒー豆エクセルマウンテン グアテマラ	1kg/日	400円	個人・イベント販売	//	グアテマラ産の最高級豆で上品な風味が持ち味の豆です。	//
線香箱詰め	2050箱 /日	6円	松栄堂	市内	小箱づくり、計量、箱詰めまでしています	計量器5台
シュシュ、ヘアリボン	100個/月	100円~ 150円	フェリシモ	全国	布裁断、縫製	ミシン2台

物流機能・輸送手段等		ライトバン1台, 軽自動車1台
有資格者の状況	職員	
	利用者	