

豆腐工房 豆の華「まごころ」



〒818-0046
福岡県筑紫野市山口26-5
092-921-3835



山口駐在所の前で
大きなどんぐりの
木が目印です！
店頭販売もぜひご
利用ください♪

社会福祉法人
はーと&はーと

就労継続支援B型
豆腐工房

豆の華「まごころ」

https://www.instagram.com/heart_toufu/



平成20年10月開設

豆腐工房の一日

- ～9:00 送迎等で事業所に集合
- 9:00～ 事業所にてラジオ体操や散歩
- 9:15～ 豆腐工房へ出発
- 9:30～ 工房到着・白衣へ着替え
手洗い・衛生チェック
- 9:45～ 豆腐製造準備（洗い物）
豆腐製造開始
- 12:00～ 昼休み
- 13:00～ 豆腐納品準備・片付け清掃
- 13:30～ 配達へ出発
- 15:00～ 配達が終了したら自宅へ送迎
お疲れさまでした(^▽^)



Concept

利用者様が豆腐作りから
お客様への配達、イベントでの販売まで
スタッフと一緒にを行っています。



ご自宅用や手土産におすすめ！

糸島産の豆乳を使用し、利用者様が丁寧に作った
自慢の豆腐です。

もめん豆腐
きぬ豆腐
ざる豆腐
ざる揚げ豆腐
厚揚げ豆腐
がんもどき

豆腐以外にも
糸島産の豆乳
北海道産の
大納言小豆、大正金時豆
北海黒大豆、小豆
の販売も行っています。



商品
紹介



手洗い・衛生チェック

手洗いは大切です。



爪は伸びていませんか？
ケガはないですか？



洗い物

すみずみまで洗い残しがないように、丁寧に洗います。



豆腐製造

計量した にがりと豆乳を
混ぜます。



できあがったもめん豆腐を
カットします。



納品準備（パック詰め）

もめん豆腐をパックに入れ
機械でフィルムします。



納品準備（袋詰め・ラベル貼り）

ざる豆腐などを
丁寧に袋詰めします。



ラベルは曲がらないように
貼ります。



清掃

作業が終わったら全ての器具、
床等を綺麗に清掃・消毒します。