

◇障がい者が地域で当たり前暮らしをさせる社会づくりを応援したい！

◇障がい者の社会参加の場を提供したい！

◇障がい者の働く意欲を励ましたい！



毎月定期的に職場やご自宅にスープ付き生麺をお届けいたします

「らあめん応援団!!」



(私たちがお届けします)

麺はもちもちしてコシのある【山形県産ゆきちから100%】使用の生麺です

令和8年度 お届け予定 ラーメン4食セット 1,100円

4月	にんにく味噌ラーメン 白味噌と赤味噌の合わせみそとにんにくの風味豊かで濃厚な味わいを楽しめます。	10月	担々麺 香ばしい練りごまをベースに花山椒の風味を効かせたコクのある辛さで人気の一品です。
5月	塩ラーメン 肉エキスと魚介エキスをたっぷり加えたコク深い味のスープです。	11月	タンメン 鶏ガラベースで仕上げたごま風味豊かなスープです。自宅で本格的なタンメンを召し上がれます。
6月	魚介つけ麺 煮干しのエキス、だし、粉末、オイルを配合し、しっかりと煮干しの風味が味わえるスープです。	12月	深味しょうゆラーメン 香ばしく炒めた香味野菜の風味と本醸造醤油の深い味わいのスープです。
7月 (選択月)	A. 冷やし中華(レモン風味) B. 冷辛麺 冷辛麺は旨味、甘み、酸味のバランスがとれた盛岡冷麺タイプのスープです。辛さは調整できます。	1月	味噌ラーメン 赤味噌、白味噌をブレンドした味噌だれに玉ねぎ、にんにく生姜をブレンドした昔ながらのスープです。ワークランドベにはなの利用者さんに一番人気のラーメンです。
8月	冷たいラーメン 澄み切った冷たいスープでより、ゆきちからラーメンのおいしさをご堪能下さい。	2月 (選択月)	A. 横浜家系 豚骨醤油ラーメン 味献上!! 濃厚豚骨のパンチを受け止めてください。 B. 背油にんにく醤油ラーメン 味献上!! 思う存分お召し上がりください。
9月	冷やし中華(ストレート) さっぱり、すっきり、くせない味わいです。	3月	しょうゆラーメン しょうゆに野菜エキスと肉エキスをたっぷり加えて煮込んだ濃厚スープです。

※お申し込みは裏面をご覧ください。

お問い合わせ先 社会福祉法人手をつなぐ会 ワークランドベにばな
山形市城西町4丁目2-38 電話 023(644)1132 FAX023(644)1135

詳しくはこちらから➡



