

東日本国際大学 健康福祉学部の学生リポーターが、福祉の学びを通して出会った、いわき市内の魅力あるお店を紹介するコーナーです。

今回のリポーター



ののが 野々花 さん



みさき 美咲 さん

このコーナーは「いわきユニバーサルマルシェ」のウェブサイトとの共同企画です。

幸せなランチタイムを提供している「未来キッチン」さん。日替わり弁当やカツ丼などのお弁当や手作りのジャムを作っています。その中でも今回は、様々な種類のある手作りジャムに注目しました！

ジャムの種類は現在、ぶどう、ブルーベリー、梅、梨、キウイなど全部で5種類あり、同法人で作った果物を使用してジャムを作っています。果物の特徴を掴み、砂糖の量や熟成期間などを考えた魅力的なジャムです。また、このジャムは日替わり弁当などのおかずの一品に隠し味として使用されていることもあります。ジャムは未来キッチン店頭その他、いわきワイナリー、道の駅よつくら港でも販売しています。

職員さんのおすすめ：『日替わり弁当』…彩り豊かに、塩分の量などを職員の方と利用者さんが意見をを出し合って決めていきます。家庭的な料理を提供しつつ、時には家庭でできないか食べられないようなおかずも登場し、毎日ワクワク感を楽しめます。

私たちがおすすめ：『うめジャム』…梅の酸味と甘みを兼ねそろえた商品です。パンだけでなく、炭酸水で割って飲んだり、お肉などの料理ともとてもよく合います。

今回のお店

未来キッチン(みどりの杜福祉会いわきワイナリー)

住所 / いわき市平倉前1-08-19 倉前クリーニングビル3
 電話 / (0246)24-0039
 ファクス / (0246)24-0100
 メール / mirakitchen@midorinomori-f.com
 定休日 / 土曜・日曜・祝日



「未来キッチンさんの魅力は何ですか?」という私たちの問いかけに対する答えは、「家族のようなあなたかさとやさしさ」。職員と利用者の皆さんが家族のような関係で、アットホームな雰囲気を感じました。

お弁当の注文方法は、事前予約制で電話、メール、FAXで注文可能です。注文、ご予約は前日AM9時まで、変更やキャンセルは当日AM9時までです。

