

梅の実から始まる、リサイクルと福祉のかたち。

# 梅 ぐるぐる



2022.10.22 土曜日  
白鶴酒造資料館  
10:30~16:00

梅の実からはじまった  
リサイクルと福祉のかたちを  
お披露目します。  
ぐるぐるとまわる  
いろいろな循環に出会う一日です。



## 開発商品 梅の実グラノーラ

コラボ商品の  
ぐるぐる

白鶴酒造の梅酒から生まれた  
「梅グラノーラ」をお披露目！  
NPO 法人エルブと白鶴酒造  
と御影倶楽部、3つの事業の  
コラボ商品でぐるぐる！



## 音楽のぐるぐる

ぼんぼこキタさんによる紙芝居と  
太鼓セッション&トーク！  
音楽は実はサステナブルなんです。



## ぼんぼこ coffee ♪ の ぐるぐる

自家焙煎スペシャルティコーヒーは  
コーヒーの作り手さんたちも  
守っているんです。  
ぜひグラノーラとご一緒に！



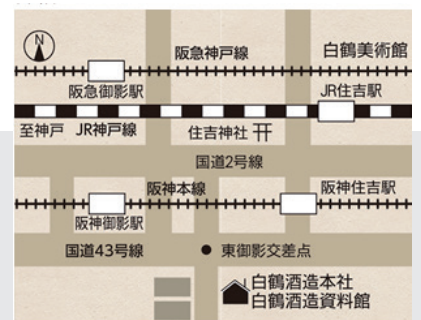
## 福祉のぐるぐる

福祉事業所のワークショップと商品販売！  
障害のある人たちが生き生きと働いています。  
ワークショップは一部無料のものもあります。

- ・御影倶楽部（手すき紙商品と紙漉きワークショップ）
- ・ぼこあぼこ（野菜、お米、雑貨販売）
- ・えんぴつの家（パン販売）

※量の上でくつろげる絵本コーナーもございます。  
ご家族でゆっくりとお過ごしください。

会場アクセス：【白鶴酒造資料館】  
神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5  
阪神住吉駅から徒歩5分



問合せ先：社会福祉法人木の芽福祉会 御影倶楽部

T E L : 078-843-0567

主 催：社会福祉法人木の芽福祉会 御影倶楽部

共 催：特定非営利活動法人エルブ

協 力：白鶴酒造株式会社



木の芽福祉会ホームページ



MIHAGECLUB.TESUKI  
Instagram

# 梅酒梅をアップサイクル!

## 白鶴 梅酒梅 PROJECT



### UMENOMI GRANOLA



梅酒の副産物である美味しい梅が  
無駄にならないように  
一人でも多くの人に届きますように。

プラントベース料理研究家 あつみまゆみ先生  
レシピ監修。

グラノーラの製造は福祉施設が全工程を請け負い  
社会のために作られたサステイナブルな PROJECT。  
上質な紀州産の南高梅の美味しさはもちろんのこと  
動物性の材料は不使用。

心にも体にも優しく、防災食としても最適な  
梅の実グラノーラです。

パッケージの帯には白鶴酒造の廃棄酒パックを  
一枚一枚丁寧にすき紙にしている福祉事業所の  
御影倶楽部が制作。  
心を込めて環境に配慮したデザインです。

優しさをみなさんとシェアできることを願って。

### アップサイクル

梅の実  
グラノーラ

デザイン

社会福祉

白鶴酒造

×

NPO 法人エルブ × 御影倶楽部