

「福産品とは？」



Fukusanpin
福産品

障害のある人が働く、福祉事業所で製作された製品の愛称です。

三つの「〇(まる)」が支え合うことで、より良いものとなるよう願いを込めました。



ブランド認定製品マーク

人それぞれが持つ色を、富士山の四季に重ね、福産品が一番星のようにきらきらと輝いてほしいとの想いを込めています。



しあわせ
幸福産み出す
この一品

《ブランド認定品の主な取り扱い店》



●とも静岡店

静岡市葵区駿府町1-70
静岡県総合社会福祉会館 シズウェル1階
TEL・FAX:054-251-8123

●とも沼津店

沼津市大手町1-1-3 沼津産業ビル1階
TEL・FAX:055-963-9100

《ブランド認定製品のお問い合わせ先》

【管理運営】認定特定非営利活動法人オールしずおかベストコミュニティ

障害者働く幸せ創出センター

静岡市葵区呉服町2-1-5 5風来館(ごぶくかん)4階

TEL:054-251-3515 FAX:054-251-3516

URL:https://www.all-shizuoka.or.jp/

《お問い合わせ先》

静岡県 健康福祉部 障害者支援局

障害者政策課 静岡市葵区追手町9-6

TEL:054-221-3619 FAX:054-221-3267

令和8年3月作成



福産品
Fukusanpin

CATALOG

2025ブランド認定製品



2025ブランド認定製品

※ 価格については各事業所へ直接お問い合わせください。



折鶴 イヤリング ピアス ブローチ Origami Crane Earrings, Pierced Earrings, Brooches

「ていねいに折り上げているからこそ、少しずつ形がちがう楽しさが生まれましました。」 37mm角の色紙を一羽ずつ手で折った鶴を樹脂で固めたアクセサリです。きらめき引き立つクリスタルビーズで装飾しています。全く同じ形にはならない、だからこそ生まれてくるぬくもりを感じてください。イヤリング、ピアス、ブローチ(ブローチピンタイプ)、ブローチ(ピンバッジタイプ)の4種のバリエーションを用意しています。

(福) 静岡手をつなぐ育成の会 / ラポール川原
◎ 静岡市駿河区光陽町 45 ☎ 054-259-3119



ネクスコ横断幕バック NEXCO Crossing Backpack

高速道路で使用した横断幕を、創造的な視点で横断幕の素材の特性やデザインを活かし、再び手に取って頂く製品としてアップサイクルしています。横断幕に書かれている文字や数字、記号、色もその時々により様々な為、仕上げたバックは全く同じデザインの物ではなく、一期一会の製品となります。横断幕の特徴である、丈夫で雨にも強く、バックのデザインも用途に合わせてご使用してもらえるように5種類用意しています。

(福) 引佐すみれの会
/ 引佐草の根作業所
◎ 浜松市浜名区引佐町井伊谷 601-8
☎ 053-542-2871



発酵食品と発芽酵素玄米の腸活お弁当 Fermented Foods And Sprouted Enzyme Brown Rice Gut-Health Lunch Box

発酵食品と発芽酵素玄米を組み合わせた腸活お弁当。乳酸菌豊富な漬物や味噌、発酵調味料で腸内環境を整え、発芽玄米の酵素パワーで消化をサポート。栄養バランスに優れ、日々の健康維持や体質改善を目指す方に最適な、自然素材中心のヘルシーなお弁当です。



三島産の野菜を使用した わんちゃんピザ Dog Pizza Made With Mishima Vegetables

犬の健康を最優先とし、添加物を使用しない配合設計とすることで、安心・安全なペットフードの提供を実現している。加えて、地産産を積極的に利用することで、地域農業との連携を強化し、地産地消の推進および地域経済の活性化に取り組んでいます。

2点とも

(特非) にじのかけ橋 / ワンルーチェ
◎ 三島市平田 157-2 ☎ 055-955-7148

伊豆産乾燥しいたけ (スライス)

Izu Dried Shiitake Mushrooms (Sliced)

当法人運営のしいたけファームで栽培している肉厚の椎茸を、利用者さんがスライスし乾燥機にて乾燥させました。乾燥したことでのしいたけ独自の旨みがギュッと凝縮されます。賞味期限も1年程度です。料理に使う際には、水で戻すとプリっとした弾力ある食感をお楽しみいただけます。煮物やお鍋、野菜炒めなどに使うことができます。



(特非) にじのかけ橋 / ミストラル
◎ 三島市平田 115-7 ☎ 055-955-5711



戸田塩入り牛乳寒天 Heda Salted Milk Agar

西伊豆産の戸田塩を隠し味に使用した、ミネラルたっぷりの牛乳寒天です。フルーツ入りとロイヤルミルクティーの2種があります。



プリン の延棒 Pudding Bar

オープンで40分かけて焼き上げる本場フランス流の焼プリンです。柔らかいプリンの多い昨今ですが、しっかりとした濃密な触感となっており、優に4人分はとれる大きなアルミコンテナで焼き上げています。カラメルソースは底辺にたっぷりどまり、お皿に移すと豪華な長方形のプリンになります。

2点とも

(株) GONEXT / GONEXT
◎ 沼津市我入道秋葉町 416 ☎ 055-939-5345