

# なおみの おからかりんこ



食物繊維が豊富な「おから」で作った「かりんとう」  
手づくりならではの素朴な甘さで、一度食べたらヤミツキになる味です  
お味は、「ごま」と「シナモン」共に 120 円です

# ワールドコンテスト金賞受賞 岩塩



海洋汚染されていない 2 億 5 千年前の海水が結晶化した  
天然ミネラルが豊富な岩塩です

「細目」と「粗目」の 2 種類 共に 150g で 300 円です

# 手づくり ボカシ



《ボカシとは》米ぬか等の自然素材だけを有用微生物群(善玉菌)で  
発酵させたものです

ボカシちゃん…生ごみに混ぜて有機肥料にする

200g → 100 円 1kg → 300 円

ボカシくん…土へ直接まぜて土壌の改善をする

200g → 200 円 1kg → 500 円

販売店：直方市感田なおみの会第一作業所

直方市の五日市（平日の月のみ）古町商店街内

各地域の産地直売所（直方市・中間市・芦屋方面・宮若市）

直方市内の役所売店など

ご注文は「なおみの会共同作業所」へ

ご希望が有りましたらお知らせ下さい。

〒822-0001 直方市感田2111-1

TEL：0949-26-3211 FAX：0949-52-6566

E-mail：nponaominokai@theia.ocn.ne.jp

【開所日・開所時間】

月・火・水・木・金 9:00~17:00