

# 障害者が働く豊田のカフェ

## 地元産菜種油で

## ランチのクロック

障害者が働く豊田市上原町のカフェ「ムスンぷ」が運営。両NPB「ムスビイ」が、市内のNPB法人「豊田・加茂菜の花プロジェクト」の製造した菜種油を使ったランチを二十八日までの期間限定で提供している。ムスビイはN

PO法人「まほうのら」が運営。両NPBは、さまざまな面で協力している。菜種油はカボチャのクロックを揚げるのに使い、おにぎりやサラダなどとセットで六百



担当者は「ふ

だん使っている植物油に比べ、よりサクッとした食感が楽しめる」とアピールする。期間中は六百円入りで通常千五百円の菜種油を千円で販売する。

菜の花プロジェクトは、豊田やみよし市の遊休農地で菜の花を栽培し、菜種油の製造などをしている。菜の花畑の草取りなどの仕事を、まほうのらに発注

**茶**  
製造元  
**南山園**

キを開発した。ランチは午前十一時半～午後二時。☎ムスビイ☎電0565(42)2221 (諏訪慧)

ランチと菜種油をPRするムスビイの従業員＝豊田市上原町で