



きね川日記



2017. 6. 10

きね川福祉作業所内の日々の出来事を毎月お伝えします。



∞ かいんと饅頭 ∞

かいんと饅頭の製造場所が完成し、現在試作を中心とした製品開発に余念がありません。油温管理や余熱を取る時間、不要な油を取り除く油切りなど試行錯誤を繰り返して、美味しいことはもちろん、安全・安心で安定した品質の製品を提供できる様に工夫を凝らしています。

1日も早く皆様に手にとって頂けるよう、進めて参ります。ご期待下さい。

(臼田)

