

Tweets by @NipponZaidan



この度、障害者インクルージョン推進に取り組む経営者ネットワーク組織「The Valuable 500」に加盟した企業が、500社に達成しました🎉

障害者のもつ個性や可能性を、社会・ビジネス・経済に組み込み、インクルーシブな社会の実現を目指します🌈

#WeAreTheValuable500
#DisabilityIsPurBusiness
twitter.com/Valuable500/ist...
https://twitter.com/Valuable500/status/1394544797973716993



♡ [→] 15b

Embed

View on Twitter



リンク集

- 日本財団
- 日本財団会長笹川陽平ブログ
- 日本財団テレビ(NFTV)
- 四季折々の雑記
- 珈琲ブレイク
- なっちゃんの写真館
- 募金プロジェクト「夢の貯金箱」
- 歯の妖精からの贈りもの「TOOTH FAIRY」
- 日本財団ROADプロジェクト
- 日本財団車両チームブログ
- チーム青ハト
- 国際協力グループ BHNチーム
- 日本財団学生ボランティアセンター

カテゴリーアーカイブ

- 海と船 (357)
- 国際 (480)
- 福祉・医療 (475)
- 文化・教育・社会問題 (413)
- 総合 (152)
- 寄付 (62)
- 写ブログ (102)

最新コメント

- 松原史明
⇒ 「死んだら人はどうなるのか？」ある緩和ケア医の想い (01/11) □ 中高年です
⇒ 競艇学校に入ってみた 1年でプロを育てる厳格教育 (09/15) □ 栗谷利夫
⇒ ここが第二の故郷 韓国・ナザレ園の日本人妻 (04/08) □ 高木摩実
⇒ 発達障害のある子どもの教育支援 たけやり子ども発達研究所 (02/22) □ 高木摩実



店では精肉や総菜の調理も

上州水土舎が製造するハム・ソーセージは本場ドイツ・バイエルン地方のマイスターから1年かけて製法を学び、同地方と気候が似る富岡市の里山の授産施設で製造されている。少量多品種生産がモットーで商品のラインナップは約40種類。ブランド名は「赤城屋」。スパイスから機器までドイツから直輸入するこだわりにも味の良さも加わって人気が急上昇している。従来は通信販売、百貨店、レストランへの卸売が中心で、今回、初の試みとして直売店を運営することになった。



開店一週間、売れ行きは好調

直売店では県産の豚肉や牛肉も通常の8割ほどの価格で販売され、駅や団地に近い立地もあって販路拡大への期待は高い。1日朝、初の客として店を訪れた女性客は「地元紙の記事で開店を知り、興味を持ってきました」と期待を語った。金谷理事長も店頭立ち「障害者が自立するには、経済的な自立が何よりも必要。障害者基礎年金と賃金を合わせて、グループホームの家賃や食費を引いても数万円が手元に残るようにしたい」と意気込みを語った。

上州水土舎は富岡市後賀で知的障害者の通所授産施設(定員50人)を運営、環境にやさしい農業による無農薬米やジャムから牛肉、豚肉まで幅広い製品を手がけ、ハム・ソーセージはその“稼ぎ頭”。職員2人と障害者8人が製造に当たっている。同法人に通う利用者の平均賃金は月2万3千円、店舗運営により月3万円まで引き上げるのを目標としている。(沢渡一登)

いいね！
【福祉・医療の最新記事】

- 初めて白い花が咲いた 障害者たちが働く新...
- 「選考に漏れた人たちの分まで...」〜岐阜...
- サクラに込めた思いが揺れて〜キッズキャン...
- 機動力を生かし、被災地を激励〜ぼんた焼き...
- バイリンガルろう教育の普及に期待 札幌の...

ツイート

Posted by 日本財団 広報チーム at 09:10 | 福祉・医療 | この記事のURL | コメント(4)

この記事のURL

<https://blog.canpan.info/koho/archive/1047>

コメントする

コメント欄のテキスト入力欄と「フォームを開く」ボタン

コメント

ありがとうございます！
ぜひお知り合いにもご紹介ください。

Posted by: 日本財団広報一渡辺様 at 2010年04月14日 (Wed) 16:04