

わが社の一押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】

NPO法人 ドリーム

小規模多機能型居宅介護『あおぞら館』を開館

地域密着型の福祉事業・介護サービスを行うNPO法人ドリームは、3館目の介護施設『あおぞら館』を開館しました。1階が小規模多機能型居宅介護施設となっており、2階にグループホームを併設しています。

小規模多機能型居宅介護施設では、介護が必要となっても住み慣れた家や地域を離れることなく安心して生活できるように、「通い」を中心に「泊まり」や「訪問」を組み合わせ、食事・入浴などの介護サービスを提供しています。同施設1カ所の利用で、一人ひとりに合わせた様々なサービスがセットで受けられます。

また、登録定員25名と少人数制のため、目の行き届いたケアが受けられ、さらに24時間365日利用可能なので、いざというときにも安心して在宅生活が送れます。

●お問い合わせ先

小規模多機能型居宅介護 あおぞら館 (1F) TEL: 0258-86-8817
 グループホーム あおぞら館 (2F) TEL: 0258-41-3066
 〒949-5406 長岡市浦5041-4 FAX: 0258-41-3010

NPO法人 ドリーム TEL: 0258-92-5444 FAX: 0258-92-5466



『あおぞら館』



1階の食堂兼居間。明るく快適な空間

【サービスの内容（一部）】

- 「通い」サービス
1日の定員15名。午前9時から午後4時までの内で、利用者が希望する時間帯で利用できます。
- 「宿泊」サービス
1日の定員7名。通いながら環境で安心して泊まっていただきます。突然の泊まりにも対応します。
このほかにも、様々なサービスがあります。お問い合わせください。



山田醸造 株式会社

食べる味噌シリーズ『和・ごちそう味噌』と『辛・ごちそう味噌』

山田醸造(株)では、食べる味噌シリーズ『和・ごちそう味噌』と『辛・ごちそう味噌』を販売しています。

同社は、味噌・醤油をつくり続けて120年の蔵元。自然の恵みをそのまま生かした味噌づくりにこだわるなかで、いろいろな人にもっと味噌を食べてもらいたいという思いから、この商品がつけられました。

『和・ごちそう味噌』は、椎茸や帆立の貝柱、ねぎ、かつお節などが入っている甘味噌。塩分控えめで、ホカホカの温かいご飯にのせて食べると、やさしい味が口の中に広がります。また、『辛・ごちそう味噌』は、唐辛子のほかにゴマやにんにく、貝柱などが入っている辛味噌。ご飯はもちろん、生野菜やこんにゃくなどにつけたり、お湯を注ぐだけで、だしのきいたスープにもなります。

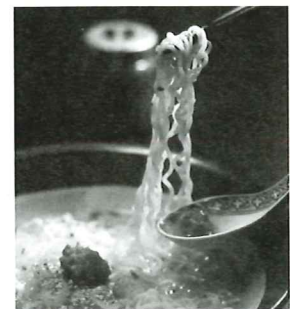
同商品は、店頭販売のほか、電話注文やインターネット販売も行っています。

●お問い合わせ先

山田醸造(株) 〒950-3321 新潟市北区葛塚3119
 TEL: 025-387-2005 フリーダイヤル: 0120-141308
 FAX: 025-387-2135
 URL: <http://www.e-misoya.com/>



『和・ごちそう味噌』は、ほっとする懐かしい味わい。1個520円(税込)



ピリッとした辛さが、ラーメンなどの麺類につけても美味しい『辛・ごちそう味噌』。1個520円(税込)