

福祉ショップ くぶくぶ



福祉ショップ くぶくぶ

営業時間 平日 10:30-13:30

〒090-8666

北見市北 6 条東 2 丁目
北見赤十字病院 本館1階
電話：0157-24-3115
内線：1195

お店の紹介

平成 7年 7月 15日 創業

精神障がい者が、自ら働く場を作りたいということで、神経精神科患者家族会が運営母体となり、福祉ショップ『喫茶クブクブ』が開店し、当初は 100 円ソフトクリームのお店として始まりました。



その後、数々のトッピングの品も揃え、平成 14 年からは、握りたての『特選おにぎり』の販売も開始しています。今では、こだわりのおにぎり専門店として、ご利用いただいています。

北見赤十字病院ボランティア「優」より毎日 1 名のボランティアさんが来て、会計を担当してくれています。

平成 26 年 12 月 1 日、本館 1 階アメニティースペースへ移転し、『福祉ショップくぶくぶ』に改称、病院ボランティア手芸作品・赤十字グッズ・管内事業所作品販売コーナーも設置致しました。令和元年 5 月 12 日、「かふえとすぺす くぶくぶ」を新店舗で開設しました(北見市北 4 条東 1 丁目 11 番地 双進ビル 1 階 102 号室)。客席もあり従来のメニューを出来たての状態でお召し上がりいただけます。今後もご愛顧いただけますようお願い申し上げます。

商品へのこだわり

おにぎり厳選素材(北海道)

米「ななつぼし(北海道産)」

北海道のななつぼしは、27 年度産で 6 年連続最高ランクの「特 A」の評価を受けました。

艶があり、粘りとコシがあり、また甘味もあり、炊き立てはコシヒカリ・ひとめぼれ以上においしいとの評価があります。

塩「オホーツクの自然塩(湧別町)」

オホーツク海から汲み上げの海水 100%、ヨード分が多く、まろやかな味に仕上がっています。

海苔「出水市産(鹿児島県)」

鹿児島県出水市産の無産処理の焼きのりです。酸の液体に海苔を浸けていませんから、安心・安全な海苔で、海苔本来の味わいがあります。

メニュー表

| おにぎり | | |
|------|------------|------|
| 1 | オホーツク(塩結び) | ¥120 |
| 2 | 醤油おかか | ¥120 |
| 3 | 昆布 | ¥120 |
| 4 | シーチキンマヨネーズ | ¥120 |
| 5 | 岩のり | ¥130 |
| 6 | 鮭 | ¥130 |
| 7 | 南高梅 | ¥130 |
| 8 | わさび味噌 | ¥130 |
| 9 | 大葉みそ | ¥130 |
| 10 | 山海漬 | ¥130 |
| 11 | 日替わりむすび | ¥130 |
| 12 | 鮭岩のり | ¥140 |
| 13 | 鮭おかか | ¥140 |
| 14 | 昆布おかか | ¥140 |
| 15 | 鮭昆布 | ¥140 |
| 16 | 梅昆布 | ¥140 |
| 17 | シーマヨ昆布 | ¥140 |
| 18 | おすすめ | ¥140 |
| 51 | 欧風カレー丼 | ¥200 |
| 52 | 焼き鳥丼 | ¥200 |
| 57 | つけ麺(夏季限定) | ¥200 |
| 61 | チキンサラダ | ¥150 |
| 62 | 野菜サラダ | ¥130 |
| 63 | ポテトサラダ | ¥150 |



焼き鳥丼



ポテトサラダ