

## 食品加工

為長崎的外國人提供高品質食品

當時的食品標籤（多羅神父紀念館收藏）

當時的揉麵碗（多羅神父紀念館收藏）

當時的素麵秤（多羅神父紀念館收藏）

授產場位於救助院境內，其一樓可製造日本素麵、通心麵、麵包、綠茶、紅茶及醬油等食材。多羅神父（1840-1914）從法國進口高品質的小麥種子進行栽培，於河岸邊的製粉廠進行製粉，再做成素麵。

多羅神父製作素麵時，曾嘗試將自製花生油摻入麵粉，使其更具風味。時至今日，「多羅素麵」仍深受人們喜愛。定居在長崎的英國商人湯瑪斯·格洛夫曾協助救助院銷售食品，其中一部分在當時享有極高人氣，聲名遠播。救助院從事的一切活動，皆秉持著「救贖他人」的宗旨，無不映襯出多羅神父終身不渝的理念。