

食品加工

为长崎的外国人提供优质食品

当时的食品标签（多罗神父纪念馆收藏）

当时的捏钵（多罗神父纪念馆收藏）

当时的挂面秤（多罗神父纪念馆收藏）

在救助院的授产场一层，可制造日本挂面、通心粉、面包、绿茶、红茶及酱油等食材。多罗神父（1840-1914）从法国进口高品质的小麦种子进行栽培，于河岸边的制粉厂进行制粉，再做成挂面。

多罗神父制作挂面时，曾尝试将自制花生油糅合入面粉，使其更具风味。时至今日，“多罗挂面”仍深得人们喜爱。定居在长崎的英国商人托马斯·格洛弗曾协助救助院销售食品，其中一部分在当时享有极高人气，美名远扬。救助院所从事的一切活动，皆秉承着“救赎他人”的宗旨，无不映衬出多罗神父终身不渝的理念。