

日清製粉 「神戸スイーツ・コンソーシアム チャレンジド・プログラム Vol.16」を共催 ～本年度で16年目の“チャレンジドをパティシエに”を支援する菓子の講習会～

日清製粉グループの日清製粉株式会社(取締役社長:山田 貴夫)は、2008年に発足した、パティシエ(菓子職人)を目指すチャレンジド(※)を支援するプロジェクト「神戸スイーツ・コンソーシアム(以下、KSC)」を、今年度も社会福祉法人プロップ・ステーション(理事長:竹中 ナミ)と共催します。

※チャレンジド…挑戦する使命を与えられた人。米国などで障がい者に対する新しい呼称として用いられる。

■KSCはチャレンジドの自立を支援します

KSCは「洋菓子発祥の街と言われる神戸からチャレンジドのパティシエを育てよう」と企画された、日本で初めての試みです。当社はチャレンジドの就労の促進や雇用の創出を目指す社会福祉法人プロップ・ステーションの活動に共感し、第1回よりこの活動を共催しています。

本プロジェクトでは、有名パティシエから菓子づくりの技術だけではなく、販売につながる知識も学ぶことで、チャレンジドの自立を支援します。

■16回目を迎えるKSCは作業所で講師が直接指導し、その講習内容を配信！

多くの方に支えられて取組みを続けてきたKSCは、今年で16回目の開催となります。本年度は、昨年度同様、講師のシェフに作業所で講習を行っていただきます。また、新型コロナウイルスの感染防止対策のため、複数の作業所の方に集まっていただく代わりに、その模様を配信し、全国各地の作業所の方も同時に講習にご参加いただけます。講習の様子は、当日の参加者以外の方も学んでいただけるよう、後日 YouTube で公開します。

ご参考:KSC の YouTube チャンネル URL

<https://www.youtube.com/channel/UCpOb5FyYaNrh8CdPsRY0y-g>



▶2023年7月20日(木)開催
東京講習会の様子
講師:パティスリーノリエット
永井紀之シェフ
会場:ワークセンターれすと
(東京都多摩市)
※詳細は、KSC の Web サイトを
ご覧ください。

■講習会概要

大阪講習会 2023年 9月20日(水) 13:00～16:30
NPO 法人 ドマーニ ワークスペース街
(大阪市阿倍野区昭和町 1-5-27 フェニックス昭和町ビル2階)

神戸講習会 2023年10月 4日(水) 13:00～15:00
作業所 ヨハク(神戸市長田区二葉町 5-1-32)
※兵庫県が運営する総合施設の調理室にて実施します。

日時は変更になる場合がございます。詳細は KSC の Web サイトでご案内します。

主 催: 社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社
事 務 局: 社会福祉法人プロップ・ステーション内KSC事務局
(電話)090-7909-1847
(Webサイト)<http://www.kobesweets.org/>

■講師紹介

大阪講習会: 野澤孝彦氏(京都「ホーフベッカライ エーデッガー・タックス」)



1972年生まれ。日本橋三越内「Café Wien」などで西洋菓子の基礎を学んだあと、22歳でウィーンへ渡り、老舗カフェハウス「オーバーラー」「L・ハイナー」で修行。南ドイツ「ヴァンディンガー」にて製菓チーフを務めるかたわら製パン技術を習得。日本に帰国後、1999年横浜に「Neues(ノイエス)」をオープン。2011年にはカフェレストランとして東京・赤坂へ移転、カフェレストランとして2015年まで営業。2020年京都に「ホーフベッカライ エーデッガー・タックス」をオープン。著書に「いま新しい伝統の味ウィーン菓子―生地とクリームのおいしさ再発見」(旭屋出版 MOOK)。

神戸講習会: 白岩忠志氏(神戸「ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ」)



1965年神戸市生まれ。1983年神戸「アラン・カスケビッチ」、1986年西宮「ポール・ボキューズ」、1987年神戸「アラン・シャペル」(神戸ポートピアホテル)、1990年芦屋「ショコラティエ・ド・フランス」、1993年東京・銀座「資生堂パーラー」/「レストラン・ロオジエ」などを経て、1996年神戸「菓子 s パトリー」(ホテルピエナ神戸)製菓長就任。2005年元町にショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」をオープン。2011年に元町店を移転し、リニューアルオープンした。

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当: 山口・浅倉・神田
電話: 03-5282-6650 (お問い合わせフォームは[こちら](#))