

2025年5月23日

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. 18」を共催 ～本年度で18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※を支援するプログラム「神戸スイーツ・コンソーシアム（以下、KSC）」を、本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。

本プログラムでは、有名パティシエから菓子づくりの技術だけでなく、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。

■18年目を迎えるKSCは3都市で講習会を開催し、その講習内容を配信します

多くの方に支えられて活動を続けてきたKSCは、本年度で18年目の開催となります。本年度は、東京、大阪、神戸の3都市で講習会を開催いたします。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リアルタイムで配信するほか、後日KSCのYouTubeチャンネルで公開します。

ご参考：KSCのYouTubeチャンネルURL↓

<https://www.youtube.com/channel/UCp0b5FyYaNrh8CdPsRY0y-g>



▲2024年度講習会の様子

※詳細は、KSCのWebサイトをご覧ください。

■講習会概要

- 開講式・大阪講習会 2025年7月2日(水) 12:30~16:00
フクシマガリレイ株式会社 MILAB(ミラボ)
(大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18)
- 東京講習会 2025年10月2日(木) 13:00~16:00
日清製粉株式会社 加工技術センター
(東京都中央区日本橋小網町19-12)
- 神戸講習会 2025年11月5日(水) 13:00~16:00
日清製粉株式会社 東灘工場加工技術センター
(兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14)

※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：西川功晃氏(神戸「サ・マーシュ」)



1963年生まれ。広島アンデルセンパン部門を経て青山アンデルセンの菓子部門へ。その後「オー・ボン・ヴュー・タン」、「ドゥース・フランス銀座店」、「ビゴの店芦屋店」、「ベーカリーパン・ランド」などに勤務の後フランス遊学。1996年神戸に「ブランジェリーコムシノワ」をオープン。1999年「ブランジェリーコムシノワ・アンド・オネストカフェ」をオープン。2010年9月に満を持して神戸北野に自店「サ・マーシュ」をオープンし現在に至る。著書に「素材から生まれるパンの技術と感性」、「米粉のパン」(いずれも旭屋出版)などがある。

東京講習会：永井紀之氏(東京「パティスリーノリエット」)



1961年生まれ。辻調理師学校フランス校卒。「オー・ボン・ヴュー・タン」のオープニングスタッフとして入社、2年後渡仏。ヴァランス「ダニエル・ジロー」、グルノーブル「ドゥ・ヴェルバル」、パリ「ミッシェル・ロスタン」、ボンダイゼール「ミッシェル・シャブラン」、スイス・ジュネーブ「ホテル・インターコンチネンタル」、ルクセンブルグ「オーバーワイズ」など、ヨーロッパで6年間過ごしたのち、帰国。1993年に「ノリエット」をオープン。著作に「シェフのフランス地方菓子」(PARCO出版)、「フランス菓子職人の仕事パティシエ」(PHP研究所)、「永井紀之 ノリエットのお菓子」(PARCO出版)などがある。

神戸講習会：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）などがある。

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：清水
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）