

2014年5月22日

**“チャレンジドをパティシエに”を支援する「神戸スイーツ・コンソーシアム」を共催  
～菓子とパンの講習会「チャレンジド・プログラムV.O.I. 7」～**

日清製粉グループの日清製粉株式会社(社長：大枝 宏之)は、社会福祉法人プロップ・ステーション(理事長：竹中 ナミ)が中心となって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)」を今年も共催します。

※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、チャレンジドの就労の促進や雇用の創出を目指し活動するプロップ・ステーションが、洋菓子発祥の街といわれる神戸から障がい者の菓子職人を育てようと企画した日本で初めての試みです。有名パティシエによる菓子づくりの技術だけではなく、経営ノウハウも学ぶことができ、障がい者パティシエの自立を支援します。

**■ 本年は神戸・東京で同時開催**

本年は、KSCの原点である神戸と東京の2会場同時開催による講習会とします。東京および神戸の各講習会場から映像を発信し、2会場のチャレンジドが同時学習するという、遠隔講習会を計6回開催致します。

**■ 充実した講師陣**

講師には八木淳司マイスター(モロゾフ株式会社)をはじめ、永井紀之シェフ(東京「ノリエット」)、西川功晃シェフ(神戸「サ・マーシュ」)、白岩忠志シェフ(神戸「ラ・ピエール・ブランシュ」シェフ)、野澤孝彦シェフ(東京「ノイエス」)、川内唯之シェフ(東京「香川調理製菓専門学校」)、杉本都香咲シェフ(東京「シェ・トラ」)といった充実した講師陣となります。

**■ 「神戸スイーツ・コンソーシアム」開講式および第1回講習会概要**

日 時：2014年6月7日(土)

11:30～ 開場・受付  
12:00～ 記者会見(東京・神戸会場同時開催)  
13:00～ 開講式(東京・神戸会場同時開催)  
14:00～17:00 講習会(東京・神戸会場同時開催)

会 場：東京会場 日清製粉株式会社 加工技術センター  
(〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12)  
神戸会場 日清製粉株式会社 東灘工場 加工技術センター  
(〒658-0024 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14)

内 容：開講式、西川功晃シェフ(神戸「サ・マーシュ」)による講習

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

協力企業：株式会社ADEKA、石川株式会社、オリエンタル酵母工業株式会社、  
正栄食品工業株式会社、タカナシ販売株式会社、月島食品工業株式会社、  
福島工業株式会社、丸紅株式会社、三井製糖株式会社ほか

後援(予定)：総務省、厚生労働省、農林水産省、東京都、兵庫県、神戸市、  
日本セルプセンター、関東社会就労センター協議会

事務局：社会福祉法人プロップ・ステーション内KSC事務局 担当：樫本

電話090-7909-1847 Webサイト <http://www.kobesweets.org/>

## ■ 年間スケジュール

	日程	メイン講師	会場
開講式・第1回	6月 7日 (土)	西川功晃シェフ	* 神戸・東京
第2回	7月 19日 (土)	永井紀之シェフ	神戸・* 東京
第3回	8月 23日 (土)	杉本都香咲シェフ	* 神戸・東京
第4回	9月 20日 (土)	野澤孝彦シェフ	神戸・* 東京
第5回	10月 25日 (土)	白岩忠志シェフ	* 神戸・東京
第6回	11月 15日 (土)	川内唯之シェフ	神戸・* 東京
修了式・成果発表会	12月 1日 (月)		KKRホテル東京

\*はメイン会場

## ■ 講師プロフィール紹介

### 八木淳司氏 (モロゾフ株式会社 テクニカル・ディレクター)



1951年生まれ。オーストリア国家公認の「製菓マイスター」の称号を持つ数少ない日本人のひとり。東京の菓子店・軽井沢のホテルベーカリー部を経て、1976年オーストリアに渡る。リンツ、ウィーンの製菓店で修行後、ウィーンヒルトンホテルの副製菓長に就任。1980年にオーストリア国家公認製菓マイスターを取得。その後、ドイツのレストランやホテルで副製菓長を務めて帰国。各地の製菓学校などで教鞭をとる。著書に「マイスターのウィーン菓子」(柴田書店)がある。

### 永井紀之氏 (フランス菓子店「ノリエット」シェフ)



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年より「ノリエット」。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。

### 西川功晃氏 (神戸「サ・マーシュ」シェフ)



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、ピゴの店芦屋店、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。新しい料理パンの世界、パンの教科書、バラエティパンの教科書、みんなのパン！(いずれも旭屋出版)などの著書がある。

### 白岩忠志氏（神戸元町「ラ・ピエール・ブランシュ」シェフ）



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」をオープンする。

### 野澤孝彦氏（ウィーン菓子店「ノイエス」シェフ）



1972年生まれ。日本橋三越カフェウィーンで菓子作りの基礎を学ぶ。代々木上原「タツリ」、新宿中村屋「グロリエッテ」を経てウィーンの「オーバーラー」から欧州修行を始める。ウィーンの王室御用達「L. ハイナー」を経て、南ドイツ・ロイトキルヒの「ヴァンディンガー」で製菓チーフを務めながら製パン技術も会得。帰国後、世田谷「ラ・テール」を立ち上げる。1999年横浜市青葉区にてウィーン菓子の店「コンディトライノイエス」、2004年には、ドイツパンの店「ブロートカフェノイエス」を開店。2011年、赤坂に「ノイエス」本店を移転。「ウィーン菓子」（旭屋出版）などの著書がある。

### 川内唯之氏（香川調理製菓専門学校 講師）



1973年新潟県生まれ。高校卒業後、大阪あべの辻製菓専門学校に入学。1993年、卒業と同時に「東京全日空ホテル」に入社。その後東京・八王子の「ア・ポワン」、「パン・パシフィック・ホテル横浜」を経て、1998年「パークハイアット東京」に入社、2007年にパストリー・シェフに就任。2011年より香川調理製菓専門学校講師。

### 杉本都香咲氏（吉祥寺「シェ・トラ」シェフ）



1971年東京生まれ。大阪あべの辻製菓専門学校から同校のフランス校へ。1991年、フランス校卒業後、ローヌ県ヌーヴィル「パティスリー・ソムリュー」、リヨン「パティスリー・ベルナシオン」にて研修。帰国後「エコール辻東京辻製菓専門カレッジ」、同フランス校を経て1999年、東日本洋菓子コンテスト（現ジャパンケーキショー東京）「味と技のピエスモンテ」部門で銅賞入賞。2001年、吉祥寺に洋菓子教室「メ・ザンファン・カプリシュー」開講。2006年、吉祥寺にカフェ・パティスリー「オ・グルマン・カプリシュー」オープン。著書に「チョコレートの手作りお菓子」（新星出版社）、「はじめまして、お菓子教室」（文化出版局）、「スポンジ生地とタルト生地」（株式会社地球丸）などがある。

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先  
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：佐々井・堀野  
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650