

2015年7月2日

「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.8」を共催 ～ “チャレンジドをパティシエに” を支援する菓子とパンの講習会～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：見目 信樹）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。

■毎年恒例のKSCのチャレンジド自立支援、本年は「就労支援」を強化

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。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社会福祉法人プロップ・ステーションに日清製粉グループが共感し、第1回より共催しています。

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を学ぶだけでなく、経営ノウハウも学ぶことで、チャレンジドの自立を支援します。

本年は「チャレンジドの就労支援」について、今までより一歩踏み込んだ取組みとして、作業所で実際に販売できる製品の講習と販売までを支援します。

■オリジナル商品のプレッツェルを開発！初開催の福島を含む、全国4会場で講習会開催

本年はオリジナル商品としてプレッツェルを開発し、講習のアイテムとします。

プレッツェルは胸の前で交差する形が“祈り”を表すお菓子とされ、本講習に向けてブルーベリー入りと福島県産のエゴマ入りの2種類の商品を開発しました。

来年3月11日を目標に当商品を全国で製造・販売することを目指し、東京・福島・仙台・神戸の4会場で講習会を各1回ずつ開催します。なお、福島では本年が初めての開催となります。実際の販売に結び付けるよう、各作業所に対し講習後のフォローも実施します。



▲本講習に向けて開発した
オリジナル商品のプレッツェル
左：エゴマ入り 右：ブルーベリー入り

■講習会概要

日時と地区： 7月 3日（金） 13時30分～ 東京
7月24日（金） 13時30分～ 福島
9月18日（金） 13時30分～ 仙台
10月16日（金） 13時30分～ 神戸

*開講式、修了式は実施しません。

会 場：東京会場 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)
福島会場 福島市アクティブシニアセンター A・O・Z (アオウゼ)
(福島市曾根田町1-18 MAX ぶんくしま4階)
仙台会場 東北石川食料株式会社
(宮城県仙台市若林区卸町3-6-8)
神戸会場 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)

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

■講師紹介

*講習会は、八木淳司マイスターをメイン講師として、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」）、野澤孝彦シェフ（東京「ノイエス」）と充実した講師陣で開催します。



八木淳司氏

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「粉がお菓子をおいしくする」(共著。柴田書店)、「マイスターのウィーン菓子」(柴田書店)がある。

この件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先

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・寺岡

【住所】東京都千代田区神田錦町1-25 【電話】03-5282-6650