

**「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.9」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）」を今年度も共催します。

※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。日清製粉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はなく、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。

**■本年度は4会場で開催 岡山会場で「祈りのプレッツェル」初講習！**

本年度は、東京・仙台・神戸・岡山の4会場  
で講習会を開催します。東京・仙台・神戸会場  
ではシェフオリジナルアイテムの講習を、岡山  
会場では「祈りのプレッツェル」の初講習を行  
います。

「祈りのプレッツェル」は昨年度、KSCの  
活動を通じて開発されたオリジナル商品です。  
胸の前で腕を交差する形が“祈り”を表してお  
り、東日本大震災で被災された方々への想いを  
込めて、昨年、東京・神戸・仙台・福島  
の4会場で講習会を行いました。

講習会終了後、全国11カ所の作業所で製造、  
発売されることとなり、チャレンジドの自立支  
援に役立っています。

今年度も4会場での講習を通して、更なる自  
立支援の輪を広げてまいります。



▲昨年度開発した  
オリジナル商品の「祈りのプレッツェル」  
左：エゴマ入り 右：ブルーベリー入り

神戸  
すういっ  
コンソーシアム

「祈りのプレッツェル」ホームページ

<http://www.kobesweets.org/brezel.html>

## ■講習会概要

日時と地区：開講式・東京講習会 7月25日(月) 13時00分～  
                  仙台講習会 9月16日(金) 13時30分～  
                  神戸講習会 10月27日(木) 13時30分～  
                  岡山講習会 11月19日(土) 13時30分～

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)  
          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)  
          岡山会場 学校法人本山学園  
                  (岡山県岡山市北区大伴3-2-18)

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」)、渡辺靖水シェフ(仙台「とびばいさ甘座」)、ジャン・リュック・ムーランシェフ(大阪「ジェイ・エル・ムーラン」)と充実した講師陣を迎え、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業後、「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。

### 東京会場：永井紀之氏(東京「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年に「ノリエット」を開業。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。

### 仙台会場：渡辺靖水氏（仙台「とびばいさ甘座」シェフ）



1974年生まれ。実家である「とびばいさ甘座」にて工場長を務める。1996年にシュガークラフトのケーキデコレーター資格認定を修得後は、各方面で工芸菓子の指導に力を注いでいる。

### 神戸会場：ジャン・リュック ムーラン氏（大阪「ジェイ・エル・ムーラン」シェフ）



1961年フランス・リヨン生まれ、在日本歴28年。フランスで数々の有名店で働いた後、1987年来日。「ホテルオークラ東京」、「ヒルトン大阪」、「スイスホテル南海大阪」などの製菓長として勤務した後、2000年に辻製菓専門学校の専任教授に就任。2009年、大阪豊中にパティスリー「ジェイ・エル・ムーラン」を開業。講師や企業のアドバイザーとしても広く活躍する。

### 岡山会場：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「オーボンヴェータン」、「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游学。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。「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。

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

電話：03-5282-6650 メール：[mailbox@mail.nisshin.com](mailto:mailbox@mail.nisshin.com)