

「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.11」を共催  
～本年度で11年目の“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：山田 貴夫）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」と企画された、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、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。

■11年目を迎えるKSCは初めて札幌・熊本での講習会を開催！

多くの方に支えられて取組みを続けてきたKSCは、昨年度で10周年を迎えることができました。11年目となる本年度は、KSCの活動をさらに発展させるべく、初めて札幌・熊本の地でも講習会を開催します。

今年度は、神戸・東京・札幌・熊本の4会場での講習を通して、更なる自立支援の輪を広げていきます。



▲2015年度に開発した  
KSC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

ご参考：「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：神戸講習会	6月21日（木）	13時00分～
東京講習会	7月25日（水）	13時00分～
札幌講習会	8月24日（金）	13時00分～
熊本講習会	9月13日（木）	13時00分～
修了式	2018年11月（予定）	
会場：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）	
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）	
札幌会場	学校法人三幸学園札幌スイーツ&カフェ専門学校 （北海道札幌市中央区南1条西8丁目11-2）	
熊本会場	株式会社丸菱 新技術センター （熊本県上益城郡益城町宮園788）	
修了式	日清製粉株式会社 神田錦町ビル（予定） （東京都千代田区神田錦町1-25）	
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） <a href="http://www.kobesweets.org/">http://www.kobesweets.org/</a>	

## ■講師紹介

今年度の講習会は、八木淳司マイスターをメイン講師として、西原シェフ、永井シェフ（東京「ノリエット」）、長根山シェフ（札幌「パティスリーモンタンベール」）、北川シェフ（熊本「メゾン・ド・キタガワ」）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。東京の菓子店や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。

## 神戸会場：西原金蔵氏



1953年生まれ。1974年に京都グランドホテル（現リーガロイヤルホテル）でサービスマンとして働き始める。1978年辻調理専門学校へ入学し、翌年フランスへ渡る。1981年、第30回アルパジョン・コンクール ピエス・モンテ部門に出場し、日本人で唯一受賞する。同年帰国し、1983年に神戸ポートピアホテル内のレストラン「アラン・シャベル」にて専属パティシエとなる。1987年、アラン・シャベル本人からのオファーを受け、フランス「アラン・シャベル」にて日本人初となる3つ星レストランのシェフパティシエに就任。1989年ホテルオークラ神戸の副製菓長就任。1991年銀座「資生堂パーラー」「ロオジエ」の総製菓長に就任。2001年に京都に「サロン・ド・テ オ・グルニエ・ドール」をオープン。

## 東京会場：永井紀之氏（東京「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」、ボンドイゼール「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「オーバーワイス」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。

## 札幌会場：長根山仁志氏（札幌「パティスリーモンタンベール」）



1964年生まれ。「札幌コロバン」を経て札幌の菓子店やリゾートホテルで技術を高め、渡仏。イッサンジョー国立製菓学校にて研修を受け、講師でもあったジャン＝マルク・スクリヴァンに師事。帰国後、ホテルの製菓長を経て、2009年、北広島市の住宅街に「パティスリー モンタンベール」をオープン。クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ会員。

## 熊本会場：北川博喜氏（熊本「メゾン・ド・キタガワ」）



1963年熊本県熊本市生まれ。日本菓子専門学校卒業後、都内和菓子店で修行。（株）日本ガストロノミー研究所やフランス菓子「シェ・リュイ」で経験を積み、2000年、熊本にて「欧風創作菓子メゾン・ド・キタガワ」を開業。2003年にはワールドスキルズスイス世界大会洋菓子部門エキスパートに日本代表として参加。ケーキ教室 エコール・キタガワ主宰。県内外の製菓専門学校などの非常勤講師、一般社団法人熊本県洋菓子協会副会長、洋菓子協会九州ブロック技術部会統括を務める。

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：開<sup>ひらき</sup>・寺岡  
電話：03-5282-6650 メール：[mailbox@mail.nisshin.com](mailto:mailbox@mail.nisshin.com)