

## 「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.12」を共催 ～本年度で12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、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。

### ■12年目を迎えるKSCは初めて金沢での講習会を開催！

多くの方に支えられて取組みを続けてきたKSCは、2017年度に10周年を迎えることができました。12年目となる本年度は、KSCの活動をさらに発展させるべく、初めて金沢の地でも講習会を開催します。

今年度は、東京・福岡・神戸・金沢の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。

▼ご参考：「祈りのプレッツェル」ホームページ  
<http://www.kobesweets.org/brezel.html>



▲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

### ■講習会概要

日時・地区：東京講習会	2019年	6月11日（火）	13時00分～
福岡講習会		8月27日（火）	13時00分～
神戸講習会		9月20日（金）	13時00分～
金沢講習会		10月10日（木）	13時00分～
修了式	2020年	3月（予定）	

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)
福岡会場	日清製粉株式会社 福岡工場 加工技術センター (福岡県福岡市中央区那の津4-2-1)
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)
金沢会場	能崎物産株式会社本社 (石川県金沢市柳橋町ハ32-1)
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) <http://www.kobesweets.org/>

## ■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、永井紀之シェフ(東京「ノリエット」)、大塚良成シェフ(福岡「パティスリージャック」)、白岩忠志シェフ(神戸「ラ・ピエール・ブランシュ」)、佐野高志シェフ(金沢「パティスリーケルン」)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」)



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。

### 福岡会場：大塚良成氏（福岡「パティスリージャック」）



1955年生まれ。福岡の「シェ・クァノ」を経て、東京「オー・ボン・ヴュータン」へ。その後渡仏し、ミュールズの「パティスリージャック」、ストラスブールの三ツ星レストラン「ル・クロコティール」、パリの菓子屋などで修業。帰国し、「ブルーフォンセ」のシェフを経て独立。2014年「パティスリージャック」を立ち上げる。国際的洋菓子協会である「ルレ・デセール」に、数少ない日本人会員としてメンバー入りした。

### 神戸会場：白岩忠志氏（神戸「ラ・ピエール・ブランシュ」）



1965年神戸市生まれ。83年神戸「アラン・カスケビッチ」、86年西宮「ポール・ボキューズ」、87年神戸「アラン・シャベル」（神戸ポートピアホテル）、90年芦屋「ショコラティエ・ド・フランス」、93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96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。

### 金沢会場：佐野高志氏（金沢「パティスリーケルン」）



1976年生まれ。一般企業で勤務の後、数店舗の菓子店で研鑽を積み、2003年に「パティスリーケルン」3代目店主として先代からバトンを引き継ぐ。石川県洋菓子協会、ヌーベルパティスリードゥジャポン会員。2008年、2009年、2010年に石川県洋菓子技術コンテスト連合会長賞。2010年、ジャパンケーキショー東京チョコレート工芸菓子部門銅賞。

以上

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>・白<sup>しろいし</sup>石  
電話：03-5282-6650 メール：[mailbox@mail.nisshin.com](mailto:mailbox@mail.nisshin.com)