

日清製粉 「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.13」を共催 ～本年度で13年目の“チャレンジドをパティシエに”を支援する菓子の講習会～

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。

■13年目を迎えるKSCは講習会場と作業所を繋いだ Web 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。13年目となる本年度は、新型コロナウイルスの影響が懸念される中、できる限り安全な形での講習会を実現するためにWeb形式で開催することとなりました。

講習会場となる洋菓子店「パティスリーノリエット」（東京）のキッチンと全国3か所の作業所をWebで繋ぎ、パティシエと受講生がリアルタイムでやり取りをしながらお菓子づくりに臨みます。

講習の様子は、参加者以外の方にもご覧いただけるよう、後日YouTubeで公開します。



▲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：神戸スイーツ・コンソーシアム YouTube チャンネルURL

<https://www.youtube.com/channel/UCpOb5FyYaNrh8CdPsRYOy-g>

■講習会概要

日	時：第1回講習会	2020年10月 8日(木)	14:00~16:00
	第2回講習会	2020年11月12日(木)	13:00~15:00
	第3回講習会	調整中(今年度中を予定)	13:00~15:00
		※決定次第、下記KSC事務局Webサイトでお知らせします。	
会	場：第1回講習会	パティスリーノリエット&ほっとステーションぽてと(神戸市)	
	第2回講習会	パティスリーノリエット&あすなろ学苑(横須賀市)	
	第3回講習会	パティスリーノリエット&多摩川あゆ工房(川崎市)	
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) https://www.kobesweets.org/		

■講師紹介

永井 紀之氏 (東京「パティスリーノリエット」)



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。

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：神田・^{ひらき}開
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com