

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.14」を共催  
～今年度で14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パティシエを育てよう」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。

■14年目を迎えるKSCは作業所で講師が直接指導し、その講習内容を配信します！

KSCは多くの方に支えられて取組みを続けてまいりました。14年目となる今年度は、普段、チャレンジドがお菓子づくりに従事している作業所で、講師（パティシエ）による講習を実施します。コロナ禍の状況を鑑み、複数の作業所の方に集まっていただく代わりに、その模様を配信することで、全国各地の作業所の方も同時に講習にご参加いただけます。

講習の様子は、当日の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・コンソーシアムの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 2021年 6月30日(水) 14:00~16:30  
第2回講習会 2021年 7月15日(木) 14:00~16:30  
第3回講習会 2021年 9月27日(月) 調整中  
第4回講習会 2021年10月20日(水) 調整中  
※確定次第、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 カフェぽてと  
兵庫県神戸市北区山田町上谷上字古々山29-83 アミービル  
第2回講習会 ワークセンターれすと  
東京都多摩市和田1870-2  
第3回講習会 レストランぴあ  
宮城県仙台市青葉区本町3丁目8-1-18F  
第4回講習会 街かどマーチcafe  
大阪府大阪市阿倍野区阪南町1-50-8  
※各回の講習会場は変更になる可能性があります。

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

### 第1回講習会：西川 <sup>にしかわ たかあき</sup> 功晃氏(神戸「サ・マーシュ」)



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「オーボンヴュータン」、「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、フランス遊学。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。

第2回講習会：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。「オーボンヴェータン」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」、ルクセンブルク「オーバーワイス」など、ヨーロッパで6年間過ごした後、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。

第3回講習会：渡辺 靖水氏（仙台「とびばいさ甘座」）



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取得後は、各方面で工芸菓子の指導に力を注いでいる。宮城県洋菓子協会常任理事。

第4回講習会：野澤 孝彦氏（京都「ホーフベッカライ エーデッガー・タックス」）



1972年生まれ。日本橋三越内「Café Wien」などで西洋菓子の基礎を学んだ後、22歳でウィーンへ渡り、老舗カフェハウス「オーバーラー」「L・ハイナー」で修行。南ドイツ「ヴァンディンガー」にて製菓チーフを務めるかたわら製パン技術を習得。日本に帰国後、1999年横浜に「Neues（ノイエス）」をオープン。2011年にはカフェレストランとして東京・赤坂へ移転、カフェレストランとして2015年まで営業。2020年京都に「ホーフベッカライ エーデッガー・タックス」をオープン。著書に「いま新しい伝統の味ウィーン菓子—生地とクリームのおいしさ再発見」（旭屋出版MOOK）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・徳田  
電話：03-5282-6650（お問合せフォームは[こちら](#)）