

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.15」を共催 ～本年度で15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（取締役社長：山田 貴夫）は、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、今年度も社会福祉法人プロップ・ステーション（理事長：竹中 ナミ）と共催します。

※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。当社は、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。

■15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！

多くの方に支えられて取組みを続けてきたKSCは、本年で15年目を迎えました。今回も昨年につき、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（全国4か所）で、講師（パティシエ、ブーランジェ）による講習を実施します。また、新型コロナウイルス



▲昨年の講習会の様子

スの状況を鑑み、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、全国各地のチャレンジドも同時に講習にご参加いただけます。

なお、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。

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/UCpOb5FyYaNr8CdPsRY0y-g>

■講習会概要

日 時：第1回講習会 2022年 7月12日(火) 13:00~16:30
第2回講習会 2022年 9月 5日(月) 13:00~16:00
第3回講習会 2022年10月13日(木) 13:00~16:00
第4回講習会 2022年11月 9日(水) 13:00~16:00
(日時は変更になる場合がございます。
詳細は下記の事務局Webサイトでご案内します。)

会 場：第1回講習会 くららベーカリー
兵庫県神戸市長田区三番町2-2-6
第2回講習会 エコーンファミリー
長野県長野市川中島町今井1387-1
第3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4回講習会 さんさん山城
京都府京田辺市興戸小毛詰18-1
(各回の講習会場は変更になる場合がございます。)

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 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。著書に「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)などがある。

第2回、第3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。著書に「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あと、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：開^{ひらき}・神田
電話：03-5282-6650（お問合せフォームは[こちら](#)）