



## 神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)

### 「チャレンジド・プログラム Vol.1」修了式と成果発表会の開催について

報道関係者 各位

社会福祉法人プロップ・ステーション

理事長 竹中ナミ

社会福祉法人プロップ・ステーションでは、製粉業界最大手 日清製粉、創業60年の歴史を持つ製菓・製パン原材料卸 日東商会との共催により、兵庫県、神戸市、神戸商工会議所の後援と、多数の企業の協力をいただき、「スイーツの世界で活躍するチャレンジド(障害のある人)を生みだそう!」というミッションを掲げて、神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)を平成20年6月に発足しました。

メイン講師に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で、モロゾフ株式会社テクニカル・ディレクターを務める八木淳司さん、サブ講師にレストラン「コム・シノワ」の西川功晃シェフらを迎え、お菓子作りが好きな精神・知的障害のチャレンジドを対象として、パティシエとして就労したい(独立・開業)、洋菓子製造販売業に携わりたい、また現在洋菓子製造業に従事しているがスキルを上げて生産性・報酬を上げたいといった人たちに、超一流パティシエのレシピと技を伝授する定期講習会を毎月実施してきました。そしていよいよ来る12月に修了式を迎えることとなりました。

修了式では、受講生がプログラムで勉強したスイーツをこの日のために製作して発表いたします。そして受講生一人一人に神戸スイーツ・コンソーシアムの修了証書をお渡しします。また今後の展開として、講習に参加した作業所などでKSC認定のスイーツを商品化するプロジェクトや、フランス菓子などに幅を広げた東京での講習会開催も視野に入れており、このようなKSCの取り組みについて当日発表させていただきます。

下記の通り開催いたしますので、報道関係者の皆さまには、この機会にぜひお集まりいただき、チャレンジドたちの頑張りと、「お菓子作りを通したチャレンジドの就労支援」をめざすKSCのさらなる発展を応援していただけますよう、心よりお願い申し上げます。

#### 記

■ 開催日時 平成20年12月7日(日)

開場 午後4時30分 開会 午後5時00分 閉会 午後7時00分

■ 開催場所 カフェ「フロイドリーブ」

住所：神戸市中央区生田町4-6-15(次頁参照) 電話：078-231-6051

#### ■ 式次第

修了式・・・・・・・・修了証書授与、主催者および来賓挨拶

成果発表会・・・・・・・・出席の皆さんに受講生が作ったスイーツをご覧、ご試食いただきます

懇親会・・・・・・・・立食形式で気軽に懇親を深めていただきます

以上

## 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、株式会社日東商会

## 協力企業

株式会社ADEKA、石川株式会社、株式会社ウェルファ、オリエンタル酵母工業株式会社  
幸南食糧株式会社、大山ハム株式会社、タカナシ販売株式会社、月島食品工業株式会社  
天恵フーズ株式会社、株式会社ブルーブ、フレッシュ・フード・サービス株式会社  
丸紅株式会社、三井製糖株式会社、モロゾフ株式会社他(順不同)

## 後 援

兵庫県、神戸市、神戸商工会議所

## 問い合わせ先

社会福祉法人プロップ・ステーション内 KSC事務局 樫本  
電話)078-845-2263 Fax)078-845-2918  
メールアドレス) sweets@prop.or.jp  
URL) <http://www.kobesweets.org/>

## 【修了式会場のフロインドリーブ地図】



住所：神戸市中央区生田町4-6-15 電話：078-231-6051

# 神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)「チャレンジド・プログラム Vol.1 」

## 11月8日開講 第4回講習 (クリスマスケーキ実習より)

会場:日清製粉(株)東灘工場



八木講師による本日の実習  
(クリスマスケーキ)の説明



藤石シェフからケーキ生地について説明を受ける受講生



まずはケーキ生地に取り掛かります



慎重に粉を配合する受講生



ケーキ生地を型に流し込みます



受講生の作業を見守る八木講師



型に流しこんだ生地をオーブンに入れます



生地が焼き上がるのを待つ間、生クリームをホイップします



フルーツを慎重に準備します。とても痛みやすいんです



チョコレートの絞り袋を作ります



メリークリスマスをチョコレートで。マイスターの技!



イチゴの下ごしらえと生クリーム作りに挑戦



受講生の作業を見守る八木講師



生クリームのホイップは氷水で冷やしながらいります



イチゴのヘタを丁寧に取ります



やっとケーキ台が焼き上がりました!



焼きあがったケーキ台をカットします



添え木を使ってケーキ台を均等にカットします



カットした間に生クリームとイチゴを仕込みます



完成したケーキ台



ケーキ台の周りに生クリームを塗ります



いよいよ仕上げです！



最後にイチゴを飾り付けます



八木講師のお手本のクリスマスケーキが完成！



受講生も完成したケーキ台に生クリームをのせます



生クリームを塗るのは結構難しいんですよ！



完成したケーキにイチゴを飾り付けます



クリスマスケーキが出来ました！



八木講師と記念撮影



ケーキの出来ばえに満足そうな受講生



八木講師、藤石シェフとの記念写真です



材料提供の支援企業にも、受講生から質問が寄せられます



試食する支援者の皆さん。ケーキのお味はいかがですか？



材料の配合のおさらいです



八木講師、藤石シェフと受講生の皆さん



支援者の皆さん、サポーター、見学者も交えての記念撮影！

# 神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)「チャレンジド・プログラム Vol.1 」

## 8月23日開講 第2回講習 (プリンとチョコレートムース実習より)

会場:日清製粉(株)東灘工場



左からブロップ・ステーション竹中理事長(ナミねえ)、八木淳司講師、西川功晃シェフ、藤石英之シェフ



まずは下ごしらえから!



生徒の実習を見守る八木マイスターと西川シェフ



プリンが焼きあがりました〜!



パフェを前に八木マイスターも笑顔です



受講生の作ったスイーツを試食するサポーターと見学者のみなさん



受講生&ナミねえのツーショット

神戸スイーツ・コンソーシアムのホームページで、講習会の模様を詳しくお伝えしていますので、ぜひご覧ください!

<http://www.kobesweets.org/>