



神戸スイーツ・コンソーシアム (KSC)
Kobe Sweets Consortium

スイーツの世界で活躍するチャレンジドを生ま出そう！

神戸スイーツ・コンソーシアム

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.8」

東日本大震災・津波被災地への想いを込めた「祈りのプレッツェル」を
2016年3月18日に全国で発売開始！

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

後援

農林水産省（2015年7月21日～）、厚生労働省、総務省、東京都、福島県、兵庫県、
神戸市、日本セルプセンター、関東社会就労センター協議会、福島県授産事業振興会

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 電話)090-7909-1847 Fax)078-330-8527

メールアドレス sweets@prop.or.jp

ホームページURL <http://www.kobesweets.org>

<本内容はすべてKSCのホームページでご覧いただけます>

<目次>

頁	
3	主催者挨拶
4	開催趣旨
5	開催要項
6	講師紹介
10	KSCのロゴを作成した、くぼりえさんのご紹介
11	第1回 東京会場講習会 開催状況
13	第2回 福島会場講習会 開催状況
14	第3回 仙台会場講習会 開催状況
15	第4回 神戸会場講習会 開催状況
16	福島補習 開催状況
17	仙台補習 開催状況
18	修了式・成果発表会
20	「祈りのプレッツェル」 レシピ
24	「祈りのプレッツェル」 販売用フライヤー

主催者挨拶

神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)は社会福祉法人プロップ・ステーションと、製粉業界最大手日清製粉株式会社の主催により、多数の企業と行政のご協力を頂き、「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、2008年6月に発足しました。

KSCの開催する「チャレンジド・プログラム」では、超一流プロのパティシエやブーランジェを講師に迎え、その技術を教授する講習会を実施しています。プログラムでは、各地の作業所や施設でお菓子作りに従事する精神・知的障害のチャレンジドを対象として、スキルを上げて生産性・報酬を上げたい、スイーツの世界で就労したい(独立・開業)、製造販売業に携わりたいといった人たちに、超一流プロのレシピと技を直接指導します。修了生の中には、すでにKSCで学んだスイーツを作業所単位で製品化している人たちもいます。

2015年度「チャレンジド・プログラム Vol. 8」は今年7月より開講、本年度は「チャレンジドの就労支援」について、今までの取組みから一歩踏み込んで実際に作業所や施設が販売できる製品の講習と販売までを支援し、さらなるレベルアップを図りました。福島県産のエゴマを使用したKSCオリジナル商品の全国での製造・発売を目指し、東京・神戸・仙台・福島の4会場で各1回ずつ開催し、福島では初の開催となりました。

神戸スイーツ・コンソーシアムはチャレンジドのパティシエ養成を通じて「すべての人が持てる力を発揮し、支え合って構築するユニバーサル社会」の実現をめざして活動してまいります。みなさまにはどうか神戸スイーツ・コンソーシアムの活動を力強くバックアップしていただきますことを心よりお願い申し上げます。

社会福祉法人プロップ・ステーション 理事長 竹中ナミ



開催趣旨

少子高齢化社会において、「年齢・性別・障害の有無などにかかわらず、すべての人が持てる力を発揮し支え合う、共生・共助社会(ユニバーサル社会)を実現することは喫緊の課題です。

神戸スイーツ・コンソーシアムはスイーツの聖地神戸で、お菓子作りを通じてチャレンジドの就労支援を行う新たなプロジェクトとして発足しました。将来パティシエとして働きたいというやる気のあるチャレンジドと、超一流パティシエを初めとするそれぞれの分野におけるプロフェッショナル(メーカー・流通・小売など)との交流を通じて、チャレンジドの働く力を引き出しプロのパティシエになることを支援する「チャレンジド・プログラム」を実施しています。

チャレンジド・プログラムは「障害があるから、福祉だから買ってあげよう」という発想ではなく、「本当に美味しいから売れる一流品として提供したい」との思いを関係者が共有し、毎回多くの企業から最高品質の製菓材料をご提供いただき、超一流プロのパティシエの技と味を学ぶ場となっています。

本年も、農林水産省(2015年7月21日～)、厚生労働省、総務省、東京都、福島県、兵庫県、神戸市、日本セルフセンター、関東社会就労センター協議会、福島県授産事業振興会の後援のもと、多くの関係企業の皆さんにご協力いただき、スイーツ業界で一流の製品を製造・販売したい！と願う作業所などを支援し、多くのチャレンジドやその家族、支援者たちに勇気と元気！を贈りたく、このプロジェクトを全力で推進して参ります。

社会福祉法人プロップ・ステーション

日清製粉株式会社

開催要項＜2015年度実績＞

開催期間：2015年7月～10月

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

後援： 農林水産省(2015年7月21日～)、厚生労働省、総務省、東京都、福島県、兵庫県、
神戸市、日本セルプセンター、関東社会就労センター協議会、福島県授産事業振興会

チャレンジド・プログラム Vol. 8

平成27年7月3日(金)第1回プログラムを東京にて開講。以降、7月24日(金)に福島にて第2回開催、9月18日(金)に第3回を仙台にて開催、10月16日(金)に第4回を神戸にて開催。また、八木統括講師による補習を2016年2月18日福島、同19日仙台にて開催。

＜講習内容＞

本年度の講習会は、例年と違い、《オリジナル商品》として創作したものをテーマに行います。ドイツ、オーストリアには、パン・菓子のひとつとして、胸の前で交差する形で「祈り」を表す《プレッツェル》があります。それに福島県産の「エゴマ」を使用した創作菓子です。福島を中心に、東京、仙台、神戸を会場に、学び、それぞれの施設で試作していただき、東日本大震災から5年目となる来年3月11日を目標に、全国で製造・販売し、被災地域の応援と各施設、作業所のさらなるレベルアップを図ります。

KSC 統括講師 八木淳司

＜開催日＞

第1回：7月3日 東京会場
第2回：7月24日 福島会場
第3回：9月18日 仙台会場
第4回：10月16日 神戸会場

＜開催場所＞

東京会場 日清製粉株式会社 小網町加工技術センター
住所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12
福島会場 福島市アクティブシニアセンター A・O・Z(アオウゼ)
住所 〒960-8051 福島市曾根田町1-18 MAX ふくしま 4階
仙台会場 東北石川食料株式会社
住所 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町3-6-8
神戸会場 日清製粉株式会社東灘工場加工技術センター
住所 〒658-0024 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14

講師紹介



八木 淳司(オーストリア政府公認マイスター)

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一部を経て、1976年オーストリアに渡る。リンツ、ウィーンの製菓店で修行後、ウィーンヒルトンホテルの副製菓長に就任。80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「マイスターのウィーン菓子」(柴田書店)がある。



西川功晃
神戸「サ・マーシュ」シェフ

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、ビゴの店芦屋店、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年には待望の新店「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(いずれも旭屋出版)などの著書がある。



永井紀之
フランス菓子店「ノリエット」シェフ

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年より「ノリエット」。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。

野澤孝彦

ウィーン菓子店「コンデイトライノイエス」シェフ



1972年生まれ。日本橋三越カフェウィーンで菓子作りの基礎を学ぶ。代々木上原「タツリ」、新宿中村屋「グロリエッテ」を経てウィーンの「オーバーラー」から欧州修行を始める。ウィーンの王室御用達「L. ハイナー」を経て、南ドイツ・ロイトキルヒの「ヴァンディンガー」で製菓チーフを務めながら製パン技術も会得。帰国後、世田谷「ラ・テール」を立ち上げる。1999年横浜市青葉区にてウィーン菓子の店「コンデイトライノイエス」を開店。2004年には、南ドイツで会得したドイツパンの店「ブロートカフェノイエス」を開店させる。「ウィーン菓子」

(旭屋出版)などの著書がある。

近藤冬子

洋菓子教室・注文菓子専門店「ラ・シュエット」シェフ



1957年ニューヨークに生まれる。77年、カリフォルニア州パサデナ市立大学卒業後、渡欧。80年、ベルギー国立食品専門学校の製菓・製パン科を卒業。菓子店の老舗「ヴィタメール」(ブリュッセル)、「ルノートル」(パリ)などで修業の後、帰国。84年、東京・池袋「ルノートル」に勤務。87年、シェフ・パティシエとして代官山「レストラン・パッション」で活躍。95年、洋菓子教室・注文菓子専門店「ラ・シュエット」を開業。01年、四季のお菓子「ラトリエ・ドゥ・グウ」を高崎亨氏と共同主宰。02年、有限会社ラ・シュエットを設立。09年、「ラトリエ・デュ・グー 近藤冬子のお菓子教室」を開講。主な著書に『おいしいデザート』(小学館)、『ベルギーお菓子物語』(東京書籍)がある。

白岩忠志

ショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」シェフ



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。05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。



伊原靖友
ベーカリー「ツオッフ」シェフ

1965年千葉県生まれ。18歳でパン職人を志し、以来、この道ひと筋。他店での修業を経て、1987年から両親の営むパン店で働き始める。

2000年の代替わりと同時に「Zopf(ツオッフ)」にリニューアル。朝オープン前から、長蛇の行列で有名な松戸の人気ベーカリーとなる。毎年、国内、国外(特に、アジア諸国)の講習会、技術指導も行っている。著書に「Zopfが焼くライ麦パン」、「絶対に失敗しないパンづくり」(共に柴田書店)



川内唯之
「香川調理製菓専門学校」講師

1973年新潟県生まれ。高校卒業後、大阪あべの辻製菓専門学校に入学。1993年、卒業と同時に「東京全日空ホテル」に入社。その後東京・八王子の「ア・ポワン」、「パン・パシフィック・ホテル横浜」を経て、1998年「パークハイアット東京」に入社、2007年にペストリー・シェフに就任。2011年より香川調理製菓専門学校講師。



大場武芳
社会福祉法人鹿島育成園「メルヴェイユ仙台」

1964年生まれ。仙台市内のホテルで修行後、1989年仙台国際ホテル入社。以来23年間シェフを務める。2011年、社会福祉法人鹿島育成学園経営のメルヴェイユ仙台に勤務。宮城県洋菓子協会理事、宮城調理製菓専門学校の外部講師等を務める。(菓子製造一級技能士)



杉本都香咲
吉祥寺「シェトラ」シェフ

1971年東京生まれ。大阪あべの辻製菓専門学校から同校のフランス校へ。91年フランス校卒業後、ロヌ県ヌーヴィル「パティスリー・ソムリユー」、リヨン「パティスリー・ベルナシオン」にて研修。帰国後「エコール辻東京辻製菓専門カレッジ」、同フランス校を経て99年東日本洋菓子コンテスト(現ジャパンケーキショー東京)「味と技のピエスモンテ」部門で銅賞入賞。01年吉祥寺に洋菓子教室「メ・ザンファン・カプリシュー」開講。06年吉祥寺にカフェ・パティスリー「オ・グルマン・カプリシュー」オープン。著書に「チョコレートの手作りお菓子」(新星出版社)、「はじめまして、お菓子教室」(文化出版局)、「スポンジ生地とタルト生地」(株式会社地球丸)などがある。



田中千尋

パティスリー「カフェタナカ」シェフ

名古屋のコーヒー専門店に生まれる。パリのル・コルトンブルー、リッツ・エスコフィエでフランス菓子を学び、有名ホテルや三ツ星レストランでの修行を経て帰国。1995年、実家である「カフェタナカ」のリニューアルオープンと同時にシェフパティシエに就任。2003年3月、ジェイアール名古屋タカシマヤ店をオープン。07年9月、三井アウトレットパーク・ジャズドリーム長島店をオープン。(社)愛知県洋菓子協会理事



原富彦

「名古屋東急ホテル」シェフパティシエ

「名古屋東急ホテル」シェフパティシエ。同ホテルでは、超高級素材を使用した『極撰スイーツ』なども手がける。製菓技術の1つである飴細工も得意とする。名古屋製菓専門学校講師。(社)愛知県洋菓子協会理事。



井上孝

「西日本調理製菓専門学校」洋菓子講師

1961年広島県瀬戸田町生まれ。生家は和菓子店(饅頭)。日本菓子専門学校では洋菓子を専攻し卒業。パンドラの箱(岡山市)、ケーキブティックコンサート(広島県)などを経て、2007年より西日本調理製菓専門学校専任講師。1級洋菓子製造技能士、職業訓練指導員。

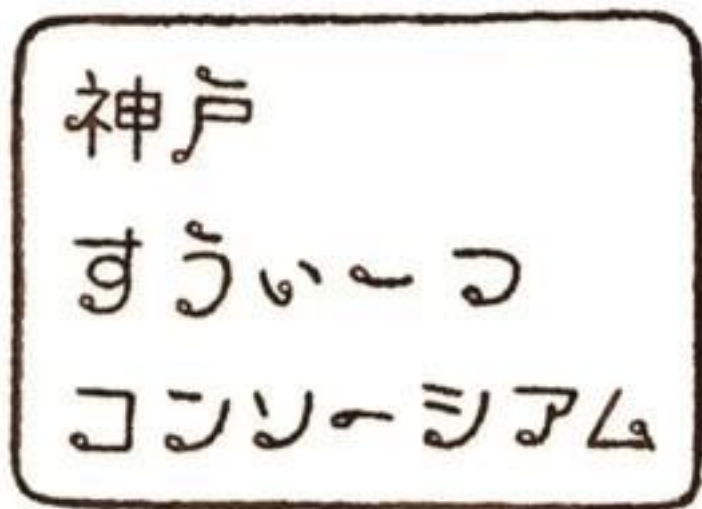


相墨一彦

「修文大学短期大学部」生活文化学科講師

1955年静岡市生まれ。名古屋「レザンドール」、「カペル」などを経て、1995年「名古屋東急ホテル」シェフパティシエに就任。中部電力キッチンスタジオ、名古屋市内の調理師専門学校、製菓専門学校、短期大学でも講師を勤める。2004年より一宮女子短期大学専任講師。職業訓練指導員、修士(人間文化)、社団法人愛知県洋菓子協会理事。

神戸スウィーツ・コンソーシアムのロゴ by くぼりえ



くぼりえさんのご紹介

1974年生まれ。大阪府在住。

プロップ・ステーションにてコンピュータ・グラフィックを学び、成安造形短期大学卒業後、フリーイラストレーターとなる。

生後6ヶ月にウェルドニヒ・ホフマン病とわかる。

全身の筋力がほとんどなく、全介護が必要で、

車椅子生活をしている。

著作に「バースデーケーキができたよ！」(ひさかたチャイルド/東京文京区)、

「およぎたい ゆきだるま」(ひさかたチャイルド/東京文京区)がある他、プロップ・ステーションを通じ、カレンダーやパンフレットなどのイラストを手がけている。



<第1回 講習会>

- ・開催日時：7月3日（金）13：00～17：30
- ・会場：日清製粉小網町加工技術センター（東京）
- ・参加者：受講生（4名）
スタッフ、サポーター、支援企業、後援組織、支援者、報道関係、見学者 等
- ・開催内容：13：00～ 開講式 14：00～ 第1回講習会
- ・講師：八木淳司マイスター（オーストリア国家公認マイスター）
- ・課題：祈りのプレッツェル（えごま&ブルーベリー）

7月3日は「神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC）東北大震災復興支援 スウィーツ講習会」への応援、ありがとうございました！！

2015年7月3日

7月3日、プロップ・ステーションと日清製粉の協働による、神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC）復興支援スウィーツ講習会「チャレンジド・プログラム vol. 8」を、東京の日清製粉小網町加工技術センターを会場に開催しました。

KSCとして8年目の今年は、東北大震災復興への想いを込めた、八木マイスターによる新作スイーツである「祈りのプレッツェル」の製造から販売までを手がけるプロジェクトです。今後、福島、仙台、神戸のチャレンジドの皆さんにも学んでいただき、全国発売を目指しています。





<第2回 講習会>

- ・開催日時：7月24日（金）13：00～17：30
- ・会場：アクティブシニアセンター・アオウゼ（福島）
- ・参加者：受講生（7名）
スタッフ、サポーター、支援企業、後援組織、支援者、報道関係、見学者 等
- ・開催内容：13：00～17：30 講習会
- ・講師：八木淳司マイスター（オーストリア国家公認マイスター）
- ・課題：祈りのプレッツェル（えごま&ブルーベリー）

7月24日、祈りのプレッツェル講習会（福島プロジェクト）を開催しました！！

2015年7月24日

7月24日（金）、福島県福島市においてプロップ・ステーション&日清製粉が協働で取り組む東日本大震災復興支援スイーツ「祈りのプレッツェル」講習会が開催され、福島県内の作業所・福祉施設等でスイーツ製作に取り組むチャレンジドたちが熱心に学びました。



<第3回 講習会>

- ・開催日時：9月18日（金）13：00～17：30
- ・会場：東北石川食料株式会社（仙台）
- ・参加者：受講生（5名）
スタッフ、サポーター、支援企業、後援組織、支援者、報道関係、見学者 等
- ・開催内容：13：00～17：30 講習会
- ・講師：八木淳司マイスター（オーストリア国家公認マイスター）
- ・課題：祈りのプレッツェル（えごま&ブルーベリー）

神戸スイーツ・コンソーシアム・チャレンジド・プログラム 「祈りのプレッツェル講習会 in 仙台」開催！

2015年9月18日

9月18日午後1時30分より、プロップ・ステーションと日清製粉の協働による神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC）チャレンジド・プログラム「祈りのプレッツェル」仙台講習会を開催しました。

仙台市とその近隣の作業所・施設にてスイーツ製造・販売に取り組むチャレンジドを対象に、新作スイーツ「祈りのプレッツェル」を実際に製品として販売できるまでを支援します。



<第4回 講習会>

- ・開催日時：10月16日（金）13：00～17：30
- ・会場：日清製粉株式会社東灘工場加工技術センター（神戸）
- ・参加者：受講生（8名）
スタッフ、サポーター、支援企業、後援組織、支援者、報道関係、見学者 等
- ・開催内容：13：00～17：30 講習会
- ・講師：八木淳司マイスター（オーストリア国家公認マイスター）
- ・課題：祈りのプレッツェル（えごま&ブルーベリー）

神戸スイーツ・コンソーシアム・チャレンジド・プログラム 「祈りのプレッツェル講習会」（神戸会場）開催！

2015年10月16日

10月18日午後1時30分より、プロップ・ステーションと日清製粉の協働による神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC）チャレンジド・プログラム「祈りのプレッツェル」神戸講習会を開催しました。



福島補習 開催状況

2016年2月18日

八木淳司 KSC 統括講師による、福島「ほほえみの間」作業所における補習風景。



仙台補習 開催状況

2016年2月19日

八木淳司 KSC 統括講師による、仙台「加美パルコ」作業所における補習風景。



<修了式・成果発表会>

- ・開催日時：2016年3月18日（金）15：00～17：00
- ・会場：オーストリア菓子「ノイエス」（東京赤坂）
- ・参加者：受講生（5名）
スタッフ、サポーター、支援企業、後援組織、支援者、報道関係、見学者 等
- ・開催内容：15：00～16：00 修了式 16：00～17：00 成果発表会



主催者挨拶



成果発表会



講師による審査



記念撮影

^{こ う べ}
神戸スイーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

^{ねん}
2015年

チャレンジド・プログラム Vol.8

^{こ う べ か い じ ょ う}
神戸会場 テキスト

^{じ つ ぎ い の}
実技：祈りのプレッツェル(えごま&ブルーベリー)

^{こ う し や き じ ゅ ん じ}
講師：八木 淳司

^{し ゅ さい し ゃ か い ふ く し ほう じん} ^{に っ し ん せい ふ ん か ぶ し き が い し ゃ}
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

いの 祈りのプレッツェル (えごま)

●全量 約490g やく 約45ヶ 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさんこむぎこ くんぷう 国産小麦粉 (薫風・ ちゅうりきこ 中力粉)	250g	にっしんせいふん 日清製粉
むえん 無塩バター	150g	
パルメザンチーズ	65g	
しお 塩	5g	
ぎゅうにゅう 牛乳	20g	
ぜんらん 全卵	1ヶ (やく 約50グラ ム・M)	
ゴマ	5g	たまごカフェ(ふくしま 福島)

しあげ ☆仕上

ぜんらん ぬりよう 全卵 (塗用)	しょうしょう 少々	
ゴマ	やく 約30g (ぜんたい 全体で)	たまごカフェ(ふくしま 福島)

つく かた <作り方>

- (1) ゴマを160℃のオーブンで、てんばん 天板にひろげて、やく 約25～30分位でゆっ
くりと焼き、や 熱をさ 下げてから、ふんさい 粉砕する。・・・①

- (2) 少し大きめのボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるった小麦粉、チーズ、塩を加え、手ですり合わせるように混ぜ合わせる。・・・②
- (3) ②に牛乳、全卵を加えて、最後に①のゴマを加えて。合わせて生地を完成させる。・・・③
- (4) ③を薄く伸ばし、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。・・・④
- (5) ④を5mmの高さの金属棒を使ってメン棒で伸ばす。・・・⑤
- (6) ⑤に抜き型を使って抜き、天板に並べる。・・・⑥
- (7) ⑥を冷蔵庫に入れ、約15分位休ませ、冷やし固める。・・・⑦
- (8) ②を冷蔵庫から出し全卵を薄く表面に塗り、粉末のゴマをつけて天板にもどす。・・・⑧
- (9) ⑧を上火200℃、下火160℃で、約15～18分位で焼成する。・・・⑨
- (10) ⑨の熱が取れてから、乾燥剤を入れ、小袋に入れとめる。・・・⑩
- (11) ⑩にシール等を貼り付ける。・・・⑪

<道具>

メン棒

金属棒 (5mmの高さ)

抜き型 (プレッツェル型)

<包材>

焼き菓子用小袋

シール

乾燥剤

いの 祈りのプレッツェル (ブルーベリー)

●全量 約550g 約50ヶ 10g/1ヶ

＜配合＞

国産小麦粉 (薫風中力粉)	250g	日清製粉
無塩バター	140g	
粉糖	110g	
全卵	1ヶ (約50グラム・M)	
ベーキングパウダー	2g	
塩	少々	
レモンの皮	//	
バニラ	//	
ドライブルーベリー	30g	

＜作り方＞

- (1) ドライブルーベリーを細かくカットしておく・・・①
- (2) ボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるってある小麦粉、粉糖、ベーキングパウダーを加えて、塩、レモンの皮、バニラも加えて手ですり合わせる。・・・②
- (3) ②がまとまってきたら、全卵、ドライブルーベリーを混ぜ合わせる。・・・③
- (4) ③を薄く伸ばして、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。・・・④
- (5) ④を冷蔵庫から出し、金属棒とメン棒で5mmに伸ばし、型で抜いて、天板に並べる。・・・⑤
- (6) ⑤を上火180℃、下火150℃で、約15分で焼成する。・・・⑥
- (7) ⑥の熱が取れたら、小袋に乾燥剤と共に入れ、製造・日付シールを貼る。・・・⑦

神戸スイーツ・コンソーシアム 「祈りのフレッツェル」発売！！

神戸
すういーっ
コンソーシアム



画：社会福祉法人円(まどか) 清水敬太さん

～ 神戸スイーツ・コンソーシアム (KSC) ～

パティシエを目指すチャレンジドを支援するプロジェクト。社会福祉法人フロッフ・ステーション、全国のパティシエ、様々な企業が協力して全国で講習会を開催。今年で8年目を迎える。本年度は、東日本大震災発生から5年が経過する節目として、被災地支援を含め、KSC初となるオリジナル商品：「祈りのフレッツェル」の全国販売に向けた活動を展開。

～ フレッツェルの話 ～

胸の前で手を組む「祈り」の形を表すドイツ菓子。

オーストリア国家公認製菓マイスター：ハホシェフ

監修のレシピでおいしく作りました♪



～ 全国11の作業所で発売 ～

加美パルコ(宮城)・なごみの里サポートセンター(宮城)・

もぐらの家(宮城)・エル白河(福島)・コパン(福島)・

こんぺいとうの会(福島)・ほほえみの間(福島)・

多摩川あゆ工房(神奈川)・ドマーニ(大阪)・cafeポテト(兵庫)・

ドリーム&YUME(兵庫)

※発売時期などは、作業所により異なるため作業所にご確認ください。

詳しい取り組みの内容は、
神戸スイーツ・コンソーシアムで検索

神戸スイーツ・コンソーシアム |

検索

