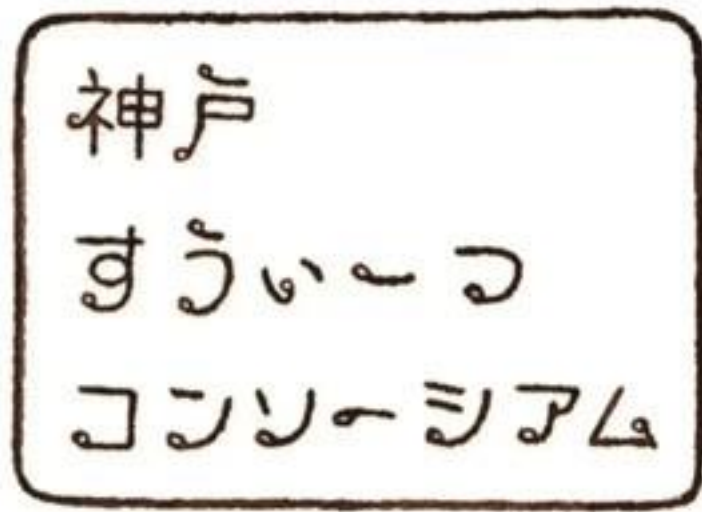


神戸スウィーツ・コンソーシアムのロゴ by くぼりえ



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ヶ月にウェルドニッヒ・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「神戸スウィーツ・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、神戸スウィーツ・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ウィーツである「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）

神戸スウィーツ・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ウィーツ・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・施設にてスウィーツ製造・販売に取り組むチャレンジドを対象に、新作スウィーツ「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）

神戸スウィーツ・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ウィーツ・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 約45ヶ 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさんこむぎこ 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（約50グラ ム・M）	
ゴマ	5g	たまごカフェ(福島)

しあげ ☆仕上

ぜんらん 全卵（塗用）	しょうしょう 少々	
ゴマ	やく 約30g（全体で）	ぜんたい たまごカフェ(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
ふんくらい
くりと焼き、や
ねつ
熱をさ
げ
下げてから、ふんさい
コーヒーミルで粉碎する。・・・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 (プレッセル型)

<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＞

こくさんこむぎこ 国産小麦粉（薫風中力粉）	250g	にっしんせいふん 日清製粉
むえん 無塩バター	140g	
ふんとう 粉糖	110g	
ぜんらん 全卵	1ヶ（約50グラム・M）	
ベーキングパウダー	2g	
しお 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
すういーつ
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

