

**「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.10」を共催
～本年度で10周年の“チャレンジドをパティシエに”を支援する菓子とパンの講習会～**

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菓子職人を育てよう」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、経営ノウハウも学ぶことで、チャレンジドの自立を支援します。

■KSC10周年を記念してキックオフイベントを開催 初めて九州での講習会も！

多くの方に支えられて取組みを続けてきましたKSCは、本年度で10周年を迎えることとなりました。これまで9年間にわたりご支援を頂いた方々への感謝の気持ちを込め、また、10周年を迎えたKSCを記念し、心新たに本活動を推進させるべく、本年度は「キックオフイベント」を開催します。また、KSCの活動をさらに発展させるべく、初めて九州でも講習会を開催します。

今年度は、東京・仙台・名古屋・神戸・福岡の5会場での講習を通して、更なる自立支援の輪を広げていきます。



▲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

「祈りのプレッツェル」ホームページ

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

■講習会概要

日時と地区：キックオフイベント	6月 5日（月）	15時00分～
東京講習会	7月25日（火）	13時00分～
名古屋講習会	8月25日（金）	13時00分～
福岡講習会	9月12日（火）	13時00分～
仙台講習会	10月12日（木）	13時00分～
神戸講習会	11月 9日（木）	13時00分～
修了式	2018年 3月（予定）	

会 場：キックオフイベント	KKRホテル東京 朱鷺の間（11階） （東京都千代田区大手町1-4-1）
東京会場	日清製粉株式会社 加工技術センター （東京都中央区日本橋小網町19-12）
名古屋会場	日清製粉株式会社 名古屋工場 加工技術センター （愛知県名古屋市中川区長良町1-1）
福岡会場	日清製粉株式会社 福岡工場 加工技術センター （福岡県福岡市中央区那の津4-2-1）
仙台会場	東北石川食料株式会社 （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 （兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14）
修了式	日清製粉株式会社 神田錦町ビル（予定） （東京都千代田区神田錦町1-25）

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 担当：樫本
（電話）090-7909-1847
（Webサイト）<http://www.kobesweets.org/>

■講師紹介

今年度の講習会は、八木淳司マイスターをメイン講師として、野澤孝彦シェフ、原富彦シェフ(名古屋「名古屋東急ホテル」)、大塚良成シェフ(福岡「パティスリージャック」)、渡辺靖水シェフ(仙台「とびばいさ甘座」)、西川功晃シェフ(神戸「サ・マーシュ」と充実した講師陣を迎え、開催します。

八木淳司氏



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業後、「ウィーンヒルトンホテル」の副製菓長に就任。1980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「粉がお菓子をおいしくする」(共著。柴田書店)、「マイスターのウィーン菓子」(柴田書店)がある。

東京会場：野澤孝彦氏



1972年生まれ。日本橋三越「Café Wien」で菓子作りの基礎を学ぶ。代々木上原「タツィリ」、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学ぶ。帰国後、世田谷「ラ・テール」にてシェフパティシエを務めた後、横浜に「コンディトライ ノイエス」をオープン。現在は、フリーの講師として世界各国を飛び回っている。

名古屋会場：原富彦氏(名古屋「名古屋東急ホテル」シェフ)



「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。

福岡会場：大塚良成氏(福岡「パティスリージャック」シェフ)



1955年生まれ。福岡の「シェ・クアノ」を経て、東京「オー・ボン・ヴュータン」へ。その後渡仏し、ミュルーズの「パティスリージャック」、ストラスブールの三ツ星レストラン「ル・クロコディール」、パリの菓子屋などで修業。帰国し、「ブルーフォンセ」のシェフを経て独立。2014年「パティスリージャック」を立ち上げる。国際的洋菓子協会である「ルレ・デセール」に、数少ない日本人会員としてメンバー入りした。

仙台会場：渡辺靖水氏（仙台「とびばいさ甘座」シェフ）



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修得後は、各方面で工芸菓子の指導に力を注いでいる。

神戸会場：西川功晃氏（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」、「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。

この件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：松本・寺岡

電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com