

神戸スイーツ・コンソーシアム 概要

平成20年12月8日

神戸スイーツ・コンソーシアム

企業価値向上(社会貢献活動)

障がい者の就労支援活動をしている社会福祉法人プロップ・ステーションと組み
障がい者をプロのパティシエにしようという取組み
～パティシエ・社会福祉法人・メーカー・問屋などがコンソーシアムを結成～
神戸市・兵庫県がサポート

日清製粉が
協力する意味合い

社会貢献

障がい者の就労を
側面的に支援

【CSR】

地域活性

東灘工場加工センター
での講習会開催
場所・技術スタッフの提供

【地域参加】

需要創造

作業所は可視化されて
いない潜在市場
新たな需要創造

【リテイル施策との連動】

企業価値
の
向上

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。

この度、スイーツの聖地神戸で、お菓子作りを通じてチャレンジの就労支援を行う新たなプロジェクト「神戸スイーツ・コンソーシアム」を立ち上げました。

これは、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と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ものです。

「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。」との想いで、モロゾフの八木マイスターを講師に招聘し、6月から12月までスクール（チャレンジ・プログラムVol.1）を開催しました。12月7日の修了式を持って初年度は終了しました。

チャレンジ・プログラム Vol. 1

【第1回】 6月28日(土)13:00～18:00

開講式・開催趣旨説明・取材他

実技:フィナンシェ デモ:ステュルーデル

【第2回】 8月23日(土)13:00～17:30

実技:プリン デモ:チョコレートムース

【第3回】 9月27日(土)13:00～17:30

実技:パウンドケーキ デモ:マーブルケーキ

【第4回】11月8日(土)13:00～17:30

実技:クリスマスケーキ

【第5回】12月7日(日)17:00～20:00

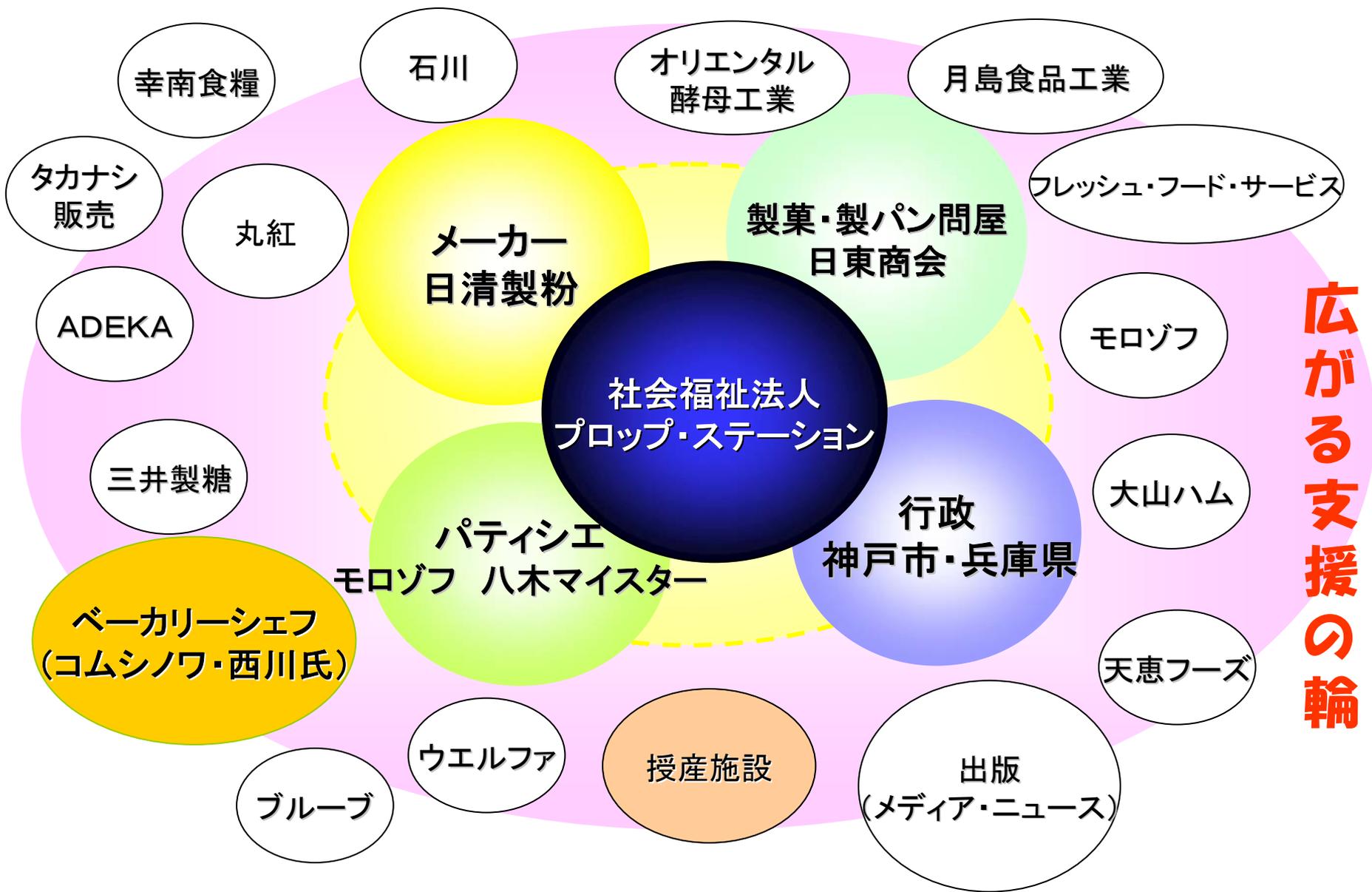
※開催場所:1回～4回 日清製粉(株)東灘工場加工センター

5回は修了式 成果発表会

※第1回卒業生は引き続きフォローしていく。

※来期は東京での開催を予定。ブーランジェリー・コムシノワの西川シェフ、八木マイスターに加えフランス菓子のパティシエを講師に招聘予定。

広がる支援の輪(コンソーシアム)



講習会の風景



記者会見の風景

社会福祉法人
プロップ・ステーション
竹中ナミ理事長



ウィーンの前統菓子 ステュルユーデル

修了式の風景 (12/7(日) 三宮フロインドリーブにて)

挨拶



<矢田神戸市長>



<竹中ナミ理事長>



<花房取締役副本部長>



<八木マイスター>

出席者 約70名

修了証書授与



終了式風景

