

神戸スイーツ・コンソーシアム (KSC) が オリジナル商品のプレッツェルを開発

7月24日に初の福島講習を開催

KSCは洋菓子発祥の街と言われる神戸から「チャレンジド(障害者)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。チャレンジドの就労促進や雇用創出を目指して活動する社会福祉法人プロップ・ステーションと日清製粉グループが共催してきた。今年で8年目を迎えた。

有名パティシエから菓子づくりの技術を学ぶだけでなく、経営ノウハウも学ぶことで、チャレンジドの自立を支援するプロジェクトである。これま

での7回にわたる講習より一歩踏み込み、作業所で実際に販売できる製品の講習と販売までを支援するという。そのために独自のプレッツェルを開発し、講習のアイテムとした。プレッツェルは胸の前で交差する形が“祈り”を表すお菓子とされ、ブルーベリー入りと福島県産のエゴマ入りの2種類の商品を開発している。



地元民放テレビ局も取材した福島講習会



下準備に気を配る日清製粉のスタッフ

来年3月11日を目標に、このKSCオリジナルのプレッツェルを全国で製造・販売することを目指し、東京・福島・仙台・神戸の4会場で講習会を開催している。

7月24日、福島で初めての開催となる講習会が、県内7つの作業所からチャレンジドと同行スタッフ



ブルーベリー入りと福島県産のエゴマ入りのKSCオリジナルのプレッツェル

14名と、福島県障がい福祉課、福島県授産事業振興会など関係者たち30名が集まった。参加したチャレンジドたちは「緊張しています」と話し、「しっかり学んで3月に販売できるようにしたい」、「新しい商品にしたい」と意欲満々で講習に臨んだ。