

食料醸界新聞

株式会社 食料醸界新聞社 ©
http://www.syokuryo-jokai.jp/
大阪市中央区南本町2-2-2
〒541-0064 TEL 06(6252)3276 和
FAX 06(6252)3688
東京都中央区新富1-9-1
〒104-0041 TEL 03(3551)3119 和
FAX 03(3553)0964
振替口座 00950-0-120951 番
購読料 前納 年19,440円(税込)

● 食品・酒類の動きがひと目でわかる。 毎週2回発行 (月曜日・木曜日)

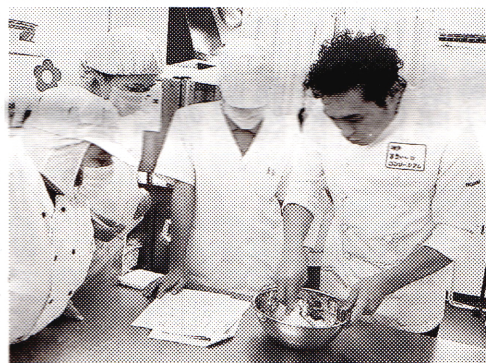
日清製粉

「神戸スイーツ・コンソーシアム」Vol.16

野澤シェフ講師に大阪で菓子講習会

(竹中ナミ理事長)は、パティシエを目指すチャレンジド支援プロジェクト「神戸スイーツ・コンソーシアム」Vol.16を共催。神戸から、チャレンジド(最近の米語で障がい者に対する新しい呼称)の菓子職人を育てる企画で、今年度で16年目を迎えた。日清製粉はチャレンジドの就労促進や雇用創出を目指すプロジェクト・ステーションの活動に共感、2008年の第1回から共催している。

日清製粉と社会福祉法人
ブロップ・ステーション



講師陣は各作業所で講習を行い、当日の参加者以外も学べるよう後日YouTubeで公開するリアル&オンラインのハイブリッド形式を採用した。

売につながる知識を学べる、贅沢かつ大変得難い機会を提供。今回も昨年度同月20日に実施。今まで何度



竹中理事長

務めてきた、京都「ホーフベッカライエーデッガー・タックス」の野澤孝彦シェフがレクチャー。
野澤シェフは22才でウィーンに渡り老舗カフェハウスで修行、南ドイツの「ヴァンディングガー」で製菓チーフを務めるかたわら、製パン技術を取得。2020

年に京都にホーフベッカライエーデッガー・タックスを開店した。平安神宮、京都市京セラ美術館やロームシアター京都など文化施設が多く、自然も豊かな岡崎エリアにある超人気店。
20日は冒頭、竹中ナミ理事長が「今回作るお菓子はヌスエツケ、ブリュッセラー、ヌスサブレです。ヌス」の意味は先程お聞きしたところ、ナツの事だそうで出来上がりをとて楽しんでしています。最後まで皆さん頑張ってください



ヌスサブレ

と挨拶、NPO法人ドマーニの和田明久施設長の挨拶に続き、野澤シェフが「クッキーを作ります。美味しい、不味いのはつきりであるお菓

子なので、頑張ってください」と語った後、講習がスタート。プロならではの視点で調理のコツを噛み砕いて説明した。
10月4日の神戸講習会(作業所ヨハク)は、神戸「シヨコラティエラ・ピエールフランシユ」の白岩忠志シェフが講師を務める。7月20日の東京講習会(ワックセンターれすと)は東京・世田谷区「パティスリーノリエット」の永井紀之シェフが担当した。