

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.17」講習会を開催 ～パティスリー ノリエットの永井シェフを講師に迎えた、チャレンジドたちのための東京講習会～

社会福祉法人プロップ・ステーション(竹中ナミ理事長)と当工業会賛助会員の日清製粉株式会社(山田貴夫取締役社長)は、『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.17』(2008年に発足した、パティシエを目指すチャレンジド(※)を支援するプロジェクト)を7月4日(木)、東京・小網町の日清製粉(株)加工技術センターで共催した。

開校式ではプロップ・ステーションの竹中ナミ理事長と日清製粉の伊勢英一郎常務取締役並びに後援組織らが挨拶に立ち、その後同ビル内の加工技術センターへ移動。今回はいずれも日頃から洋菓子の製造・販売を行っている「あすなる学園」「多摩川あゆ工房」「ワークセンターれすと」の3つの事業所からチャレンジドが参加して、永井紀之統括講師(パティスリー ノリエット)の指導の下で「フロランタン」と「プロバンサル」の2品を製作した。

講習の中で永井講師は、オープンの個体差や乳化、アレンジの仕方などについてもアドバイスし、講習の様子は当日YouTubeで配信された(現在も視聴可)。

このプログラムは、9月11日(水)にも日清製粉(株)東灘工場加工技術センターで開催され(講師はサ・マーシュの西川功晃氏)、また10月24日(木)には能登半島地震からの復興の願いを込めて石川県金沢市の能崎物産(株)金沢本社での開催を予定している。
※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ている。



▲社会福祉法人プロップ・ステーションの竹中ナミ理事長(ナミねえ)



▲日清製粉(株)の伊勢英一郎常務取締役



▲チャレンジド・プログラム統括講師の永井紀之氏(パティスリー ノリエット)



▲製品を作り上げたチャレンジドの皆さんと永井講師



▲バンドジェーヌにフリュイコンフィを加えたような焼き菓子「プロバンサル」(手前)と、スライスアーモンドのアパレイユにグリュエドカカオ(カカオニブ)を加えた「フロランタン」