

編集・発行人
黒田茂樹

購読料 1年19,800円
半年 9,900円
(消費税含む)

郵便振替口座
00100-9-30857

パンニュース

第3059号 2025年(令和7年)8月5日(火曜日)

PAN NEWS CO., LTD.
(株)パニニュース社
〒101-0032 東京都千代田区岩
本町3-9-9 第一瀬野ビル4F
電話 03-3862-6041(代)
FAX 03-3864-0087
<http://www.pannews.co.jp/>
[関西支社]
〒658-0052 兵庫県神戸市東灘
区住吉東町2-6-29
電話 078-842-2860
FAX 078-842-2861

神戸スウィーツ・コンソーシアム

チャレンジド・プログラム
Vol. 18

一流のシェフに製パン・製菓を学ぶ
大阪皮切りに東京・神戸会場でも開催

社会福祉法人プロップ・ステーション(竹中ナミ理事長と日清製粉(山田貴夫社長が主催する神戸スウィーツ・コンソーシアム(KSC)のチャレンジド・プログラムV.O. 18が今年もスタートし、開講式と第1回講習が7月2日にフクシマガリレイ本社ビル(大阪府大阪市西淀川区)1階のMILABキッチンで開催された。同会場で行われたのは今回が初めて。明るく広々とした会場には最新の設備が整い、受講生達にも熱が入った。講師は西川功晃シェフ(サ・マリーシュ)が務め、日清製粉の北海道産小麦を100%使用した全粒粉「きたのまる」を使い、パン・コンプレとその他のバリエーションを学んだ。当日の様子はオンラインで全国に配信された。

次に、日清製粉常務取締役
役営業本部長の伊勢英一郎
氏が、「スライムはこころ



竹中ナミ理事長

次に、日清製粉常務取締役営業本部長の伊勢英一郎氏が、「スイーツはとても幸せな食べ物。スイーツを食べると誰もが幸せな顔になる。これから講習を受け

て、技術を学んで、生活者の皆さんに美味しいスイーツを食べてもらってほしい。これまで18年間に約50人が卒業してきた。ぜひこの後も20年を目指して続けていきたい」とエール

はしっかり学んで、自身の作業所や施設での商品に結びつけてほしい」と受講者に呼びかけた。

はしっかりと学んで、自身の作業所や施設での商品に結びつけてほしい」と受講者と呼びかけた。

を送った。

続いて会場を提供したフクシマガリレイ、そのホールディングカンパニーである

るガリレイ(株)の福島裕会長があいさつを述べ、「MILABは、実際に機械を使う人や素材メーカーなど、さまざまな人が集まり、新しいことにチャレンジするのを目的とした場。今回

のプログラムは、目的に則った素晴らしい機会であつても嬉しい。互いに交流する

ことで技術を高め、多くの
人と知り合い、機械に触れ
て学んで欲しい。またキッ

チン内だけでなく、MIL
ABにはまだいろいろな機

柵がある。せひ見たり触れたりして、楽しんで欲しい」と呼びかけた。

西川功晃シェフ

グラム」を実施している。18回目となる今年度は、西川シエフを講師に第1回を大阪会場で実施したのを皮切りに、第2回を永井紀之シエフ（フランス菓子ノリエット）が講師を務め10月に東京会場（日清製粉小網町加工技術センター）で、第3回を野澤孝彦シエフ（ホーフベッカライ・エーデッガー・タックス京都）が講師を担当し神戸会場（日清製粉東灘工場加工技術センター）で11月に予定している。

7月2日の開講式では、最初に主催者を代表し、親

7月2日の開講式では、最初に主催者を代表し、親



作ったパンを前に参加者
全員で記念撮影

総務省近畿総合通信局情報
通信部の武本圭史部長、農
林水産省農村振興局都市農
村交流課の廣川正英課長、
神戸市企画調整局の多名部
重則広報戦略部長兼広報官
も来訪した。



福島裕会長



伊勢英一郎常務

西川シェフは「これだけ設備が整っている講習会場は滅多にない。とてもワクワクしている」とあいさつした。講習では、今年2月に出版された同氏の著作「素材から生まれるパンの技術と感性」(旭屋出版)から「パン・コンプレ」を取り上げ、「ロールパン」「パン・オ・ショコラ」「レモンピール」ときつまいものパン「クリームパン」「クローンヌ」と多彩なアイテムにアレンジした。パン・コンプレについて西川シェフは、きたのまるこを使用することで、全粒粉を100%配合しても、しっとり軟らかく美味しいパンに焼き上げることができると説明した。

会場には、11月の神戸会場で講師を務める野澤シェフも駆けつけ、西川シェフとともに作業台を周り受講生をサポートした。

講師やスタッフが作業台を周りポイントを
をていねいに説明

支援企業及び協賛企業は次の通り。

石川▽オリエンタル酵母工業▽正栄食品工業▽角谷文治郎商店▽月島食品工業▽フクシマガリレイ▽不二製油▽ミヨシ油脂▽DM三井製糖